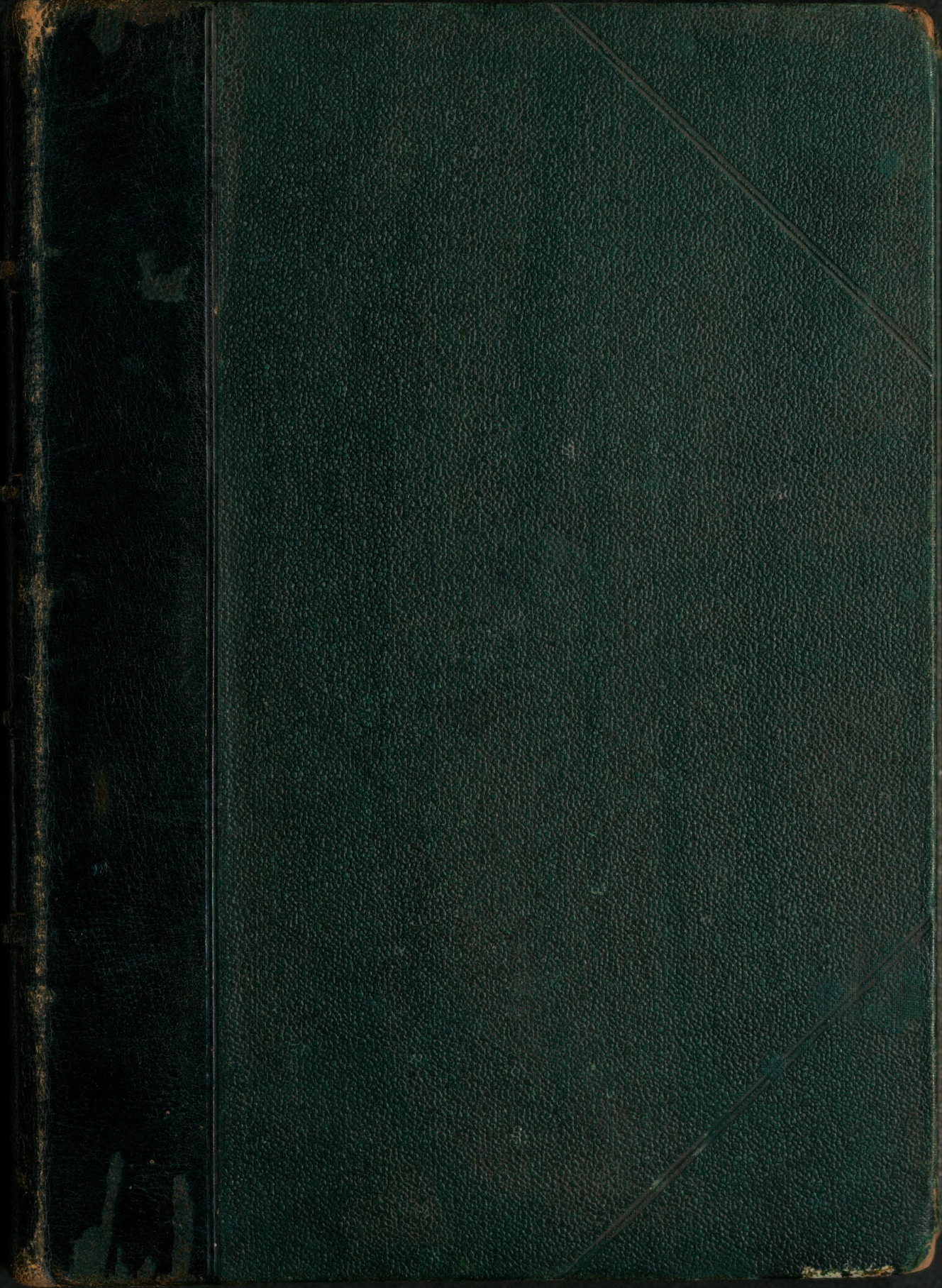
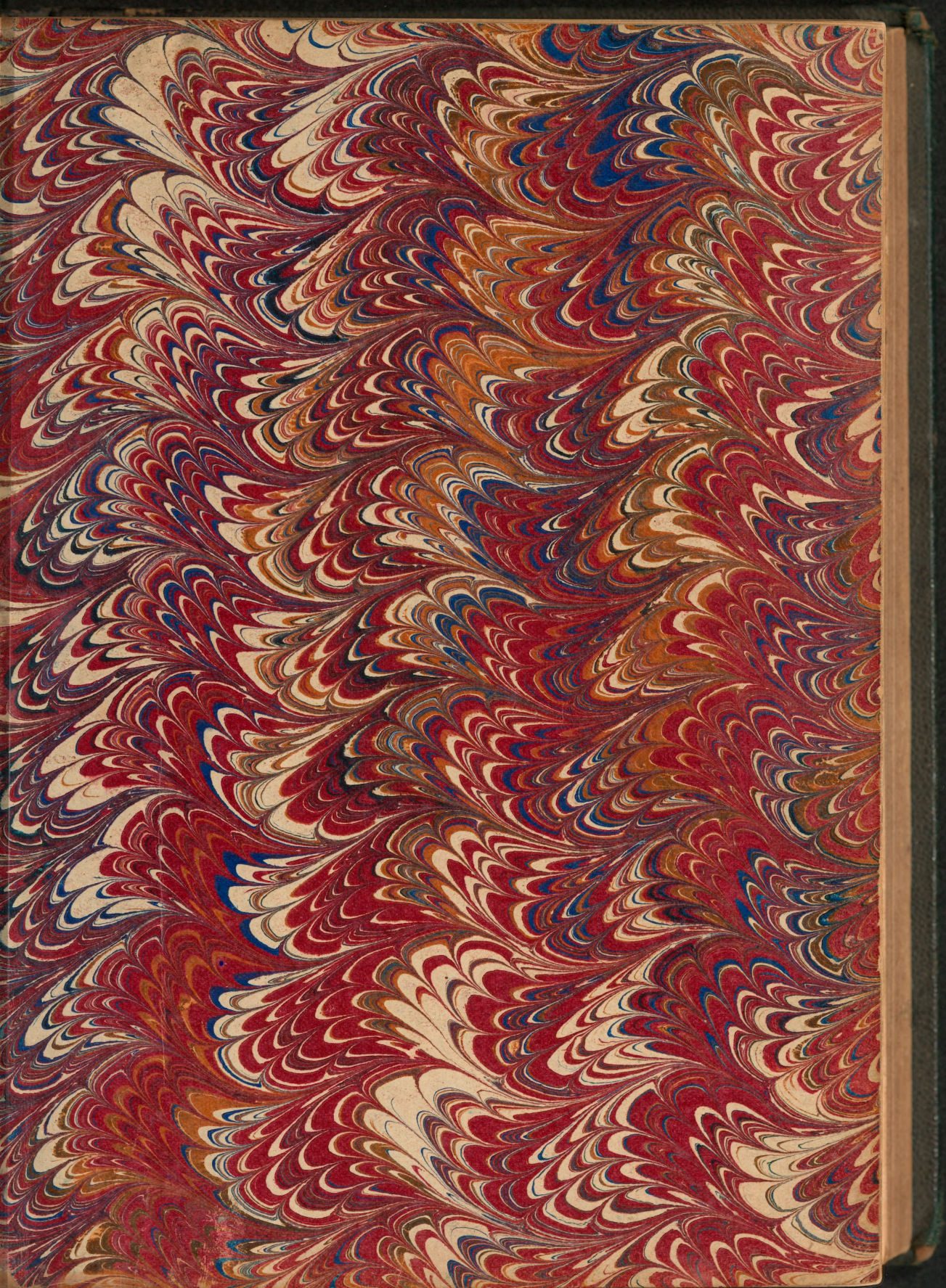








Ant 96 #/III

108940

3 volumes

1891-

I
S3

400 planches en couleurs

650-81

Chicago Botanic Garden
Library

RECEIVED
JAN 10 1891
CHICAGO BOTANIC GARDEN

PH. CHARLEY
Dessinateur
33, Rue Louis Blanc, 30
LYON

ATLAS

DES

PLANTES DE FRANCE

A LA MÊME LIBRAIRIE

Ouvrages couronnés par l'Académie des sciences
et par
la Société d'Agriculture de France.

Nouvelle Flore pour la détermination facile des plantes, sans mots techniques, avec 2145 figures inédites, par M. Gaston BONNIER, professeur de Botanique à la Sorbonne, et M. G. de LAYENS, lauréat de l'Académie des Sciences. 3^e édition, revue et augmentée. 1 volume de poche de 324 pages. Avec reliure anglaise; prix, franco..... 5 fr.

Flore du Nord de la France et de la Belgique, avec 2282 figures dans le texte, par les mêmes auteurs. 2^e édition, revue et augmentée. Avec reliure anglaise; prix, franco..... 5 fr.

ATLAS
DES
PLANTES DE FRANCE
UTILES, NUISIBLES ET ORNEMENTALES

400 PLANCHES COLORIÉES
REPRÉSENTANT 450 PLANTES COMMUNES
Avec de nombreuses figures de détail
ET UN TEXTE EXPLICATIF
DES PROPRIÉTÉS DES PLANTES, DE LEURS USAGES ET APPLICATIONS
EN MÉDECINE, AGRICULTURE, HORTICULTURE
DANS L'INDUSTRIE, L'ÉCONOMIE DOMESTIQUE, ETC.

PAR
A. MASCLEF

Complément de la **NOUVELLE FLORE** de MM. Gaston BONNIER et Georges de LAYENS

TOME PREMIER
Texte

PARIS
LIBRAIRIE DES SCIENCES NATURELLES
PAUL KLINCKSIECK, ÉDITEUR
52, rue des Écoles (en face de la Sorbonne)

1891

ATLAS

PLANNES DE FRANCE

ETATS UNIS ET DOMINIONS

PLANNES COLONIALES

PLANNES DE LA FRANCE ET DE LA FRANCE

PLANNES DE LA FRANCE ET DE LA FRANCE

PLANNES DE LA FRANCE ET DE LA FRANCE

PLANNES DE LA FRANCE ET DE LA FRANCE

PLANNES DE LA FRANCE ET DE LA FRANCE

A. MASQUELIER

PLANNES DE LA FRANCE ET DE LA FRANCE

PLANNES DE LA FRANCE ET DE LA FRANCE

PLANNES DE LA FRANCE ET DE LA FRANCE

PARIS

PLANNES DE LA FRANCE ET DE LA FRANCE

PAUL KLINCKSTOCK, EDITEUR

PLANNES DE LA FRANCE ET DE LA FRANCE

1871

A

M. GASTON BONNIER

PROFESSEUR DE BOTANIQUE A LA FACULTÉ DES SCIENCES DE PARIS

Hommage de profonde reconnaissance.

A. MASCLEF.



AVANT-PROPOS

Un ouvrage de botanique présenté au public comme le *Complément* de la NOUVELLE FLORE de MM. Gaston Bonnier et Georges de Layens n'a pas besoin de préface. Son but est tout indiqué.

Avec la NOUVELLE FLORE, en effet, grâce à la suppression de la plupart des mots techniques et aux nombreuses figures intercalées dans le texte, toutes les personnes qui s'intéressent aux plantes peuvent en apprendre le nom. Mais dans ce manuel d'herborisation, d'un prix si modique, on ne pouvait évidemment pas introduire de ces belles planches en couleur qui, dans un livre de botanique, sont comme de véritables portraits permettant à tous de reconnaître, d'un coup d'œil et sans aucune étude des caractères, les plantes qu'elles représentent; de plus il était également impossible aux auteurs de s'étendre sur les propriétés et les usages des plantes que l'on aime généralement à connaître en détail.

C'est en ce sens que notre ATLAS DES PLANTES DE FRANCE vient compléter la NOUVELLE FLORE.

Les 400 planches de l'ouvrage représentent en grandeur naturelle et avec leurs couleurs artistement reproduites 430 plantes communes. Ces plantes n'ont pas été prises au hasard. Pour permettre aux commençants et aux amateurs de trouver facilement le nom de n'importe quelle plante, nous avons choisi avec grand soin, dans chaque famille et dans les genres principaux, les espèces les plus caractéristiques; comme l'on arrive à la connaissance de ces espèces par la seule inspection des planches, il devient dès lors facile, en s'en servant comme d'un terme de comparaison, de déterminer avec une flore les autres espèces qui leur ressemblent plus ou moins. En outre les espèces figurées sont toutes des plantes utiles, nuisibles ou ornementales, c'est-à-dire qu'elles servent à l'alimentation de l'homme ou des animaux, sont employées en médecine, dans l'industrie, les arts et l'économie domestique, ou bien sont vénéneuses ou nuisibles aux cultures, ou encore sont utilisées pour la décoration des jardins et des parcs. Nous donnons dans le texte un exposé détaillé de toutes ces diverses propriétés ou applications. Quand il s'agit de plantes cultivées nous décrivons toujours les variétés les plus estimées. D'autre part, quand nous parlons des propriétés et applications médicales, nous avons évité avec le plus grand soin de nous servir de certains termes qui souvent empêchent de mettre les ouvrages analogues entre les mains de tout le monde.

La classification adoptée dans l'ATLAS DES PLANTES DE FRANCE est celle qui est généralement suivie dans les flores françaises. Nous nous sommes attaché à n'employer, pour les familles, les genres et les espèces, que des noms français et latins connus de tous, et nous avons écarté tous les synonymes nouveaux ou bizarres admis par certains auteurs. Pour les noms vulgaires, au contraire, comme ils varient avec les différentes régions, nous nous sommes efforcé de citer tous ceux qui sont le plus généralement employés. Les descriptions, complétées d'ailleurs par l'explication des diverses figures de détail des planches, sont très abrégées, mais nous renvoyons pour chaque espèce aux caractères donnés par la NOUVELLE FLORE; c'est ce qu'indique l'abréviation *N. Ff.* Enfin nous n'employons aucune expression scientifique qui ne soit expliquée dans le vocabulaire de cet ouvrage.

En terminant cet avant-propos, il est de notre devoir de renouveler nos plus vifs remerciements aux *savants auteurs* de la NOUVELLE FLORE, qui ont bien voulu nous permettre de présenter notre Atlas comme le complément de leur ouvrage, et à *M. Paul Klincksieck* qui, pour aider à développer de plus en plus le goût de la botanique, n'a pas hésité à éditer à grands frais et à vendre bon marché l'ATLAS DES PLANTES DE FRANCE.

École pratique des Hautes-Études. (Laboratoire de botanique de la Sorbonne.)

15 juillet 1891.

A. MASCLEF.

ATLAS

DES

PLANTES DE FRANCE

UTILES, NUISIBLES ET ORNEMENTALES

FAMILLE DES RENONCULACÉES

Pl. 1. — CLÉMATITE VIGNE-BLANCHE

CLEMATIS VITALBA L. — *N. Fl. p. 5.*

Clématite des haies, C. brûlante, Viorne, Vigne-blanche, Berceau et Cheveux de la Vierge, Herbe aux gueux, Barbe du bon Dieu, etc.

Arbuste à tige grimpante, commun dans les buissons, les haies, les bois et sur les coteaux arides. — Fleurit tout l'été.

La Clématite Vigne-blanche, est :

I. utile, 1^o) en médecine. — Ses feuilles vertes, pilées et appliquées sur la peau, y produisent des rougeurs, de l'inflammation et même des plaies superficielles comme de véritables vésicatoires ; dans ces conditions elles peuvent guérir de la goutte et des rhumatismes. Leur emploi, qui demande d'ailleurs certaines précautions, est fort négligé depuis les progrès de la thérapeutique moderne ; plusieurs médecins éminents conseillent cependant de les substituer, dans la médecine populaire, aux cantharides, dont elles ne présentent pas les inconvénients. Cette action inflammatoire énergique était utilisée autrefois par certains mendiants pour produire

sur leur corps des ulcères superficiels, facilement guérissables, destinés à exciter la commisération (*Herbe aux gueux*). — Une infusion prolongée de feuilles écrasées dans de l'huile est assez efficace contre la gale; mais le remède est trop irritant et amène souvent d'autres éruptions dangereuses.

2°) *dans l'industrie*. — On fabrique un assez beau papier avec les longues aigrettes plumeuses qui surmontent les fruits. — Les rameaux très flexibles servent quelquefois à faire des paniers.

3°) *comme plante alimentaire*. — Dans certains pays on mange les jeunes pousses en guise d'asperges, alors que les propriétés vésicantes et vénéneuses ne sont pas encore développées.

4°) *comme plante fourragère*. — Dans quelques cantons pauvres on tire parti des jeunes branches pour nourrir les animaux de grande taille.

5°) *dans l'économie domestique*. — On peut utiliser les rameaux comme liens.

II. nuisible. — Les parties fraîches renferment un principe vénéneux spécial, très actif; il faut donc éviter soigneusement de les employer à l'intérieur comme purgatif, car le remède est trop dangereux et devient, pour la moindre erreur de dose, un poison très violent qui cause les plus grands troubles dans tout le système digestif.

III. ornementale. — La *Clématite Vigne-blanche*, grâce à son feuillage abondant et à ses longues grappes de fleurs blanches, est d'un très bon effet pour couvrir les berceaux et les tonnelles rustiques, pour garnir les haies et masquer les broussailles.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 1. — A) Rameau fleuri, en grandeur naturelle; 1) coupe longitudinale d'une fleur agrandie; 2) étamine; 3) pistil; 4) fructification complète à carpelles nombreux surmontés d'aigrettes; 5) un carpelle isolé et fendu pour montrer la graine.

Pl. 2. — ANÉMONE PULSATILLE

ANEMONE PULSATILLA L. (*Pulsatilla vulgaris* MILL.) *N. Fl.* p. 6.

Pulsatille commune, Herbe aux vents, Fleur de Pâques,
Fleur aux dames, etc.

Plante herbacée, vivace, de 1 à 4 décimètres de hauteur, se plaisant dans les endroits battus par les vents; elle est assez commune sur les pelouses découvertes des bois sablonneux et sur les coteaux calcaires aux environs de Paris,

dans l'est, l'ouest et le centre de la France, mais beaucoup plus rare ailleurs, en particulier dans la région méditerranéenne. — Fleurit en mars et avril.

L'Anémone Pulsatille est :

I. nuisible. — Ses feuilles et surtout sa souche vivace, ligneuse, contiennent un poison violent, appelé *anémonine*, qui détermine sur la peau une irritation très vive et cause à l'intérieur de grands troubles digestifs, circulatoires et respiratoires. Les habitants des campagnes doivent donc bien se garder d'employer cette plante contre la coqueluche, la paralysie et les ulcérations. — Le principe vénéneux disparaît par la dessiccation et la cuisson.

II. utile. — Les préparations pharmaceutiques sont quelquefois prescrites contre certaines inflammations. — La médecine homéopathique en fait usage contre la migraine, les coliques, etc.

III. ornementale. — Ses belles fleurs d'un violet pâle ou un peu noirâtre, conviennent admirablement à la décoration printanière des talus et des rochers naturels ou artificiels. On peut aussi les cultiver dans les parterres au milieu des nombreuses variétés d'autres anémones employées par les fleuristes.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 2. — A et B) Plante entière en grandeur naturelle, pendant et après la floraison ; 1) coupe théorique horizontale de la fleur montrant la position relative de ses différentes parties ; 2) coupe longitudinale de la fleur ; 3) étamines ; 4) pistil ; 5 et 6) un carpelle entier avec son aigrette plumeuse et un autre fendu pour faire voir la graine.

PL. 3. — ANÉMONE DES BOIS

ANEMONE NEMOROSA L. — *N. Fl. p. 6.*

Anémone sylvie, Sylvie, Fleur du Vendredi-Saint, Pâquette, Sanguinaire, Renoncule des bois, Bassin blanc et purpurin.

Plante herbacée vivace, de 1 décimètre environ, très commune dans les bois et au pied des haies. — Fleurit en avril.

L'Anémone des bois est :

I. nuisible. — Elle renferme plus d'*anémonine* que l'*Anémone Pulsatille* et est par conséquent plus âcre et plus vénéneuse. Elle est très dangereuse pour les animaux, surtout les moutons, qui la broutent quelquefois à cause

de sa précocité et de la rareté d'autres herbages ; elle peut facilement produire la mort avec convulsions et perte de sang par les urines (*Sanguinaire*).

II. utile. — Ses propriétés vésicantes ont été souvent employées dans la médecine populaire pour guérir de la teigne et des rhumatismes ; il est prudent de ne pas se servir d'un médicament aussi dangereux.

III. ornementale. — Elle peut être employée dans les parcs et les grands jardins à la décoration des endroits boisés et couverts, qu'elle égaye dès la fin des grands froids par ses fleurs délicates, blanches, roses, lilas ou violacées. — On cultive en parterres ou en bordures une variété à *fleurs doubles*.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 3. — A) Plante entière avec sa tige souterraine, vivace, en grandeur naturelle ; 1 et 2) fleurs diversement colorées ; 3) coupe de la fleur ; 4 et 5) étamine et pistil isolés ; 6) fruit avec tous ses carpelles ; 7 et 8) carpelles grossis, l'un ouvert pour montrer la graine.

Pl. 4. — PIGAMON JAUNE

THALICTRUM FLAVUM L. — *N. Fl. p. 6.*

Fausse Rhubarbe, Rhubarbe des pauvres, Rue des prés.

Plante herbacée, vivace, de 1 mètre et plus de hauteur, commune dans les prairies humides, les marais mal desséchés et au bord des fossés, dans presque toute la France. — Fleurit en juin et juillet.

Le Pigamon jaune est :

I. utile, 1^o) en médecine. — Les parties souterraines et aussi un peu les feuilles sont laxatives et purgatives ; elles peuvent remplacer la rhubarbe, mais à dose triple.

2^o) dans l'industrie. — Toute la plante renferme une matière colorante (*macrocarpine*) qui peut teindre la laine en jaune.

3^o) comme plante fourragère. — Les bestiaux la broutent dans les prés, mais c'est une plante dure qu'ils recherchent peu et qui donne un foin de mauvaise qualité.

II. nuisible. — Les parties souterraines du *Pigamon jaune* contiennent un principe vénéneux nommé *thalictrine* ; mais ce principe est loin d'y être aussi abondant que dans d'autres espèces du même genre.

III. ornemental. — Il doit être recherché pour garnir et décorer dans les parcs, les ilots et les terrains humides, ombragés; ses grandes touffes, son feuillage découpé, l'abondance de ses fleurs à nombreuses étamines d'un beau jaune, y produisent un très bon effet, même à grande distance.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 4. — A et B) Partie inférieure et sommité fleurie de la plante, en grandeur naturelle; 1) fleur agrandie et 2) coupée en long; 3, 4) carpelles grossis, l'un entier et l'autre coupé longitudinalement pour montrer la graine.

Pl. 5. — RENONCULE ÂCRE

RANUNCULUS ACRIS L. — *N. Fl. p. 4.*

Bouton d'or, Bassin d'or, Bassinet, Renoncule des prés.

Plante herbacée, vivace, à tige dressée, haute de 2 à 5 décimètres, très commune dans toutes les prairies, qu'elle émaille de ses brillantes fleurs d'un jaune d'or. — Fleurit principalement en mai et juin.

La Renoncule âcre est :

I. nuisible. — Comme son nom l'indique, elle est âcre, caustique et irritante; c'est une plante vénéneuse qui produit chez les animaux de nombreux cas d'empoisonnement, se manifestant par des coliques, des convulsions, de la paralysie et amenant souvent la mort par l'inflammation des organes digestifs. Ses fleurs sont les parties les plus dangereuses; après viennent la tige et les feuilles. Elle perd heureusement ses propriétés toxiques par la dessiccation, sans quoi la plupart des foin s seraient inutilisables.

Nuisible aux bestiaux, elle l'est donc aussi à la composition des prairies, où elle est très difficile à détruire. Le meilleur moyen est de fumer vigoureusement pour développer davantage les bonnes plantes fourragères et la faire étouffer.

II. utile. — Ses propriétés vésicantes et purgatives, autrefois fort en vogue dans la médecine populaire, ne sont plus utilisées aujourd'hui.

III. ornementale. — Tout le monde connaît sa variété à fleurs doubles obtenue par la culture et répandue dans les plates-bandes et les massifs sous le nom de *bouton d'or*.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 5. — A, B) Différentes parties de la plante, en grandeur naturelle; 1) une fleur coupée longitudinalement et agrandie; 2) un pé-

tales avec son nectaire à l'onglet; 3) base du pétale, avec une étamine et l'échelle du nectaire; 4) carpelles et étamines; 5, 6, 7) carpelles.

Pl. 6. — RENONCULE RAMPANTE

RANUNCULUS REPENS L. — N. Fl. p. 4.

Bassinets, Pied de poule, Pied de coq.

Plante herbacée, vivace, à tige couchée à la base, haute de 2 à 5 décimètres, commune dans les prairies, au bord des fossés et des chemins dans les terrains humides. — Fleurit tout le printemps et tout l'été.

La Renoncule rampante est :

I. utile, 1^o) *comme plante fourragère.* — Beaucoup moins âcre que l'espèce précédente, elle est recherchée par les animaux à l'état frais.

2^o) *dans l'économie domestique.* — Dans certains pays on fait cuire les feuilles pour la nourriture des oiseaux de basse-cour, en particulier des jeunes dindons.

II. nuisible. — Elle perd la plupart de ses propriétés fourragères par la dessiccation; elle est donc nuisible aux prairies en ce sens qu'elle prend la place d'autres plantes fourragères de meilleure qualité et qu'elle épuise le sol. Elle est très difficile à détruire, à cause de ses longues tiges rampantes qui la multiplient de tous côtés en émettant des tiges radicales.

III. ornementale. — Les fleuristes ont obtenu une variété à fleurs doubles, également nommée *bouton d'or* comme celle de la *Renoncule âcre*, et cultivée en bordures, dans les plates-bandes et les parterres.

EXPLICATION DE LA PLANCHE 6. — A) Plante fleurie en grandeur naturelle; 1) extrémité d'un rameau fructifié (carpelles); 2) coupe théorique pour montrer la position des différentes parties de la fleur dans les Renoncules.

Pl. 7. — RENONCULE DES CHAMPS

RANUNCULUS ARVENSIS. L. — N. Fl. p. 4.

Bassinets des champs, Gratteron.

Plante herbacée, annuelle, haute de 2 à 4 décimètres, très commune dans les moissons des terrains maigres. — Fleurit en mai et juin.

La Renoncule des champs est une plante exclusivement :

nuisible, 1^o) à la culture. — Non seulement elle épuise la terre, mais ses fruits épineux, mûrs en même temps que le blé et les autres céréales, se mélangent avec pendant le battage, en diminuant la valeur marchande et rebutent les chevaux dans les avoines. C'est une espèce très difficile à faire disparaître, ses graines étant rapportées dans les champs avec les fumiers ou les semences.

2^o) comme plante fourragère. — Très âcre et vénéneuse quand elle est verte, elle peut empoisonner les bestiaux à qui l'on donne en fourrage les chaumes verts auxquels elle est mêlée.

EXPLICATION DE LA PLANCHE 7. — A, B, C) Plante fleurie et fructifiée, grandeur naturelle ; 1) un carpelle mûr grossi, avec ses tubercules ou pointes.

Pl. 8. — RENONCULE LANGUE

RANUNCULUS LINGUA L. — N. Fl. p. 5.

Grande Douve.

Belle plante vivace, aquatique, haute de 1 mètre et plus, assez répandue dans les marais, au bord des étangs et des fossés dans une grande partie de la France, mais rare dans certaines régions, en particulier dans le plateau central et dans le midi. — Fleurit de mai en juillet.

La Renoncule Langue est :

I. nuisible. — Elle est âcre et vénéneuse comme la *Renoncule âcre*, mais moins nuisible aux animaux à cause de sa présence en dehors des pâturages proprement dits. Une fois sèche et fauchée, elle perd ses propriétés vénéneuses, mais fait un très mauvais foin.

II. ornementale. — Grâce à sa grande taille, à ses feuilles larges et longues et surtout à ses grandes fleurs d'un beau jaune, luisant, elle convient admirablement à la décoration des rivières et des pièces d'eau.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 8. — A et B) Fragments divers de la plante en grandeur naturelle (feuilles aériennes et submergées) ; 1) carpelle grossi.

Pl. 9. — RENONCULE AQUATIQUE

RANUNCULUS AQUATILIS L. (*Batrachium aquatile* WIMM.). N. Fl. p. 5.

Grenouillette.

Plante aquatique, vivace, à tige submergée très rameuse, de 1 décimètre à plusieurs mètres de longueur, à feuilles complètement submergées et alors toutes finement divisées en lanières capillaires, ou à feuilles supérieures nageantes, à contour arrondi, plus ou moins profondément découpées; très commune dans les rivières et les marais. — Fleurit pendant tout le printemps et l'été.

La Renoncule aquatique est :

I. nuisible. — A l'état frais elle est âcre et vénéneuse.

II. utile. — A l'état sec elle fait un assez bon fourrage, recherché pour les vaches laitières dans certains pays, en particulier en Alsace.

III. ornementale. — Elle est recherchée pour la décoration des rivières et des pièces d'eau, où elle forme de très beaux tapis d'un vert délicat, agréablement émaillés de fleurs blanches à nombreuses étamines d'un beau jaune.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 9. — A, B) Fragments divers en grandeur naturelle; 1) étamines et carpelles; 2) un pétale isolé, avec sa coloration jaune à l'onglet; 3) un carpelle.

Pl. 10. — RENONCULE DIVARIQUÉE

RANUNCULUS DIVARICATUS SCHRANK (*Batrachium divaricatum* SCHUR.). N. Fl. p. 5.

Plante vivace, de 1 à 4 décimètres, complètement submergée, à feuilles toutes divisées en lanières très étroites disposées en disque arrondi; commune dans les mares et les étangs. — Fleurit en été.

Les propriétés et usages de la Renoncule divariquée sont les mêmes que ceux de la Renoncule aquatique. Au point de vue ornemental, elle convient surtout pour décorer les aquariums d'appartements, à cause de son feuillage plus gracieusement découpé et de sa taille plus petite.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 10. — A et B) Fragments en grandeur naturelle; 1) fleur; 2) carpelle.

Pl. 11. — CALTHA DES MARAIS

CALTHA PALUSTRIS L. — *N. Fl.* p. 7.

Populage, Souci d'eau.

Plante vivace, à tige herbacée haute de 1 à 4 décimètres, commune dans les lieux marécageux, au bord des eaux et dans les prairies humides. — Fleurit en avril et mai.

Le Caltha des marais est :

I. utile, 1^o) *dans l'industrie.* — Ses pétales, traités par l'alun, donnent une belle teinture jaune.

2^o) *dans l'économie domestique.* — Ses boutons, confits dans le vinaigre, peuvent être employés en guise de câpres.

II. nuisible. — Acre et vénéneux, il peut occasionner chez les animaux qui le broutent, des accidents analogues à ceux produits par les Renoncules. On le fait disparaître assez facilement des prairies par un bon drainage.

III. ornemental. — Sa rusticité, son mode de végétation en touffes très fournies, la beauté de ses fleurs d'un jaune vernissé et brillant, le font rechercher pour orner le bord des bassins et des pièces d'eau. Par une culture assez prolongée, ses fleurs doublent facilement et atteignent 4 à 5 centimètres de diamètre.

= EXPLICATION DE LA PLANCHE 11. — A) Plante entière, en grandeur naturelle ; 1) coupe d'une fleur ; 2) étamines agrandies, vues sur les deux faces ; 3 et 4) carpelles grossis, montrant le stigmate et les ovules au moment de la floraison ; 5) ensemble des carpelles après la chute des sépales colorés (les pétales manquent dans le Caltha) ; 6) carpelles mûrs et ouverts.

Pl. 12. — NIGELLE DES CHAMPS

NIGELLA ARVENSIS L. — *N. Fl.* p. 7.

Patte d'Araignée, Nielle, Poivrette, Cumin noir.

Plante annuelle, de 1 à 4 décimètres de hauteur, croissant dans les moissons des terrains arides ; répandue dans presque toute la France et très abondante dans certaines régions. — Fleurit de juin en août.

Cette espèce est *nuisible aux moissons*.

Ses graines sont quelquefois employées dans l'économie domestique comme condiment; elles possèdent une saveur assez analogue à celle du poivre et une odeur qui rappelle celle du Carvi. Elles peuvent remplacer celles de la Nigelle cultivée, connues sous le nom de *Quatre-épices*.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 12. — A) Plante entière avec fleurs et fruits; 1, 2 et 3) pétale, sépale et étamines isolés et agrandis; 4) coupe du fruit encore vert, montrant les ovules; 5) position relative des différents carpelles, coupe horizontale; 6) un carpelle mûr et ouvert; 7 et 8) graines.

Pl 13. — HELLÉBORE NOIR

HELLEBORUS NIGER L.

Rose de Noël, Rose d'hiver, Hellébore à fleurs roses.

Plante herbacée, vivace, toujours verte, à feuilles passant l'hiver, haute de 2 à 3 décimètres, spontanée seulement dans quelques localités montagneuses du midi, mais connue de tous à cause de sa fréquence dans les jardins. — Fleurit de décembre en février et mars.

L'Hellébore noir est :

I. nuisible. — Ses diverses parties, vertes ou desséchées, contiennent un poison violent (*Helléborine*) qui peut occasionner chez l'homme et les animaux des accidents mortels, précédés ordinairement de grands troubles digestifs et de convulsions et quelquefois foudroyants.

II. utile. — Sa tige souterraine, d'un brun noirâtre (*Hellébore noir*), a des propriétés purgatives d'une très grande énergie. On l'emploie à faible dose et sous forme de poudre, mais très rarement, à cause de l'énergie du principe vénéneux qui y est renfermé. Les rebouteurs se servent souvent de ce remède; on ne saurait jamais trop dissuader certaines personnes crédules de recourir à cette médecine empirique presque toujours plus dangereuse que le mal lui-même.

On ne peut parler des propriétés médicales de l'Hellébore sans se rappeler ces vers du fabuliste :

. Êtes-vous sage !

Ma commère, il faut vous purger

Avec quatre grains d'Hellébore,

et penser à la célébrité dont jouissait cette plante chez les anciens pour guérir de la folie. Mais personne ne croit plus aujourd'hui que l'Hellébore

soit, comme le disaient nos vieux auteurs de botanique, « de grande efficacité pour purger le cerveau et toute la teste ».

III. ornemental. — C'est une plante de parterre de premier ordre, d'autant plus recherchée que ses grandes fleurs, d'un blanc rosé, s'épanouissent au milieu de l'hiver et résistent à la neige et aux gelées. Mise en pot et conservée dans les appartements, la *Rose de Noël* fleurit dès le mois de novembre.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 12. — A) Plante entière avec sa feuille naissant sur la tige souterraine et son rameau fleuri; B) extrémité d'un rameau fructifié; 1) coupe de la fleur : les sépales colorés sont coupés à la base, les pétales sont les petits cornets verdâtres, en dessous des étamines; 2) ces pétales isolés, l'un grossi, l'autre en grandeur naturelle; 3) étamine; 4) pistil.

Pl. 14. — ANCOLIE DES ALPES

AQUILEGIA ALPINA L.

Gant de Notre-Dame, Aiglantine, Clochette, Cornette, Colombine, etc.

Plante vivace, à tige herbacée haute de 3 à 6 décimètres, assez commune dans toute la région des Alpes, dans les lieux ombragés et les pâturages. — Fleurit en juillet et août.

L'Ancolie des Alpes est :

I. nuisible. — Les racines, la tige, les feuilles et surtout les graines sont vénéneuses.

II. utile, 1°) dans l'industrie. — On extrait de ses fleurs une couleur bleue analogue à la teinture de tournesol et jouissant des mêmes propriétés en présence des acides et des bases.

2°) *en médecine.* — L'infusion de la plante a joui autrefois d'une grande vogue comme calmant; on en fait très peu usage aujourd'hui.

III. ornementale. — Elle est recherchée dans les jardins pour la beauté de son feuillage et l'élégance de ses fleurs simples. On la cultive en parterres et en plates-bandes, au milieu de nombreuses variétés à fleurs doubles, plus curieuses mais certainement moins gracieuses de l'*Ancolie commune* (N. Fl. p. 7).

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 14. — A et B) Partie inférieure et sommité fleurie de la plante; 1) un sépale coloré comme les pétales; 2) un pétale prolongé inférieurement en éperon; 3) pistil avec une étamine.

Pl. 15. — ACONIT NAPEL

ACONITUM NAPELLUS L. — *N. Fl.* p. 7.

Napel, Casque de Jupiter, Char de Vénus, Capuchon de moine, Tue-loup, etc.

Plante vivace, à souches souterraines renflées et pivotantes, ressemblant à certaines variétés de navets et portant des tiges herbacées de 1 mètre et plus de hauteur, répandue principalement dans les lieux ombragés des régions montagneuses. — Fleurit en juin et juillet.

L'Aconit Napel est :

I. nuisible. — C'est une de nos plantes indigènes les plus dangereuses. Ses feuilles, ses fleurs, ses graines et surtout sa racine renferment un principe vénéneux (*Aconitine*) d'une très grande énergie, qui amène rapidement la mort avec des phénomènes comparables à ceux de l'asphyxie. Comme cette espèce est très répandue dans les jardins, on cite un grand nombre de cas d'empoisonnement d'enfants et de grandes personnes par suite de méprises ou d'imprudences. Les accidents sont relativement plus rares chez les animaux, qui évitent l'Aconit, dans les pâturages, à cause de sa très grande âcreté; bon nombre de bestiaux, même de grande taille, comme le bœuf et le cheval, en ont cependant déjà été victimes.

Les Gaulois se servaient, dit-on, du suc de l'Aconit Napel pour empoisonner leurs flèches; certaines tribus sauvages de l'Asie l'utilisent encore à cet usage.

Chose curieuse, l'Aconit Napel est d'autant plus vénéneux qu'il végète dans des contrées plus chaudes et plus méridionales. Dans les régions tout à fait septentrionales, ses propriétés toxiques s'affaiblissent à ce point, qu'au dire de certains botanistes, on peut en manger les jeunes pousses sans aucun danger. Le même phénomène se produit par une culture prolongée.

II. utile. — L'*Aconitine*, malgré sa grande vénénosité, est très efficace contre les douleurs névralgiques, la toux et les rhumatismes. On la prescrit à dose toujours minime et calculée suivant le tempérament du malade, soit à l'état de dissolution alcoolique obtenue en faisant macérer la racine dans l'alcool, soit à l'état cristallisé.

III. ornemental. — L'Aconit Napel est souvent cultivé dans les jardins pour la beauté de son port, de son feuillage et de ses fleurs bleues irrégulières, disposées en longues grappes terminales. Malgré tout l'effet produit, surtout de loin, on ne saurait recommander sa culture, à cause du danger qu'elle présente.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 15. — A) Racine et base de la tige ; B) sommité fleurie ; 1) coupe d'une fleur ; 2) étamines surmontées des deux pétales supérieurs cachés dans la fleur sous le sépale supérieur en casque ; 3) étamines ; 4) carpelles ; 5 et 6) carpelles coupés en long et en travers ; 7) carpelles mûrs ; 8) graine, grandeur naturelle et grossie.

PL. 16. — DAUPHINELLE CONSOUDE

DELPHINIUM CONSOLIDA L. — *N. Fl.* p. 7.

Pied d'Alouette, Éperon de chevalier, Bec d'oiseau.

Plante annuelle, herbacée, haute de 2 à 6 décimètres, commune dans toute la France, dans les moissons des terrains maigres. — Fleurit de juin en août.

La Dauphinelle Consoude est :

I. nuisible. — Ses graines, à dose élevée, sont vénéneuses. Il faut la faire disparaître des moissons à l'aide de sarclages répétés et par le triage des graines de semailles :

II. utile. — Ses graines purgatives sont peu employées en médecine à cause de leurs propriétés toxiques. Leur solution alcoolique est quelquefois prescrite aux asthmatiques. On les utilise en poudre ou en lotions, pour détruire les parasites de la peau.

III. ornementale. — Semée dans les jardins, la Dauphinelle Consoude se modifie rapidement et produit de jolies variétés à fleurs doubles, bleues, blanches, roses, lilas ou panachées.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 16. — A et B) Plante entière, en grandeur naturelle ; 1) coupe de la fleur ; 2 et 3) étamines ; 4 et 5) carpelle unique de la fleur, entier et coupé longitudinalement ; 6) fruits mûrs ; 7) graine, en grandeur naturelle et grossie.

PL. 17. — ACTÉE EN ÉPI

ACTÆA SPICATA L. — *N. Fl.* p. 7.

Herbe de Saint-Christophe, Herbe aux poux, Chasse-punaises,
Faux Hellébore noir.

Plante vivace, à tiges herbacées, hautes de 30 à 60 centimètres et feuillées seulement dans le haut, assez commune dans les bois de presque toute la France ; rare aux environs de Paris. — Fleurit de mai en juin.

L'Actée en épi est :

I. nuisible. — Ses diverses parties, mais surtout la souche vivace et les baies sont vénéneuses. Elle produit cependant peu d'accidents, grâce à sa saveur âcre et à son odeur désagréable qui écartent les animaux et les personnes qui pourraient se laisser tenter par ses beaux fruits noirs.

II. utile. — Comme l'indiquent plusieurs de ses noms vulgaires, les propriétés âcres de l'Actée en épi sont utilisées pour détruire les insectes et les parasites. — Ses racines, purgatives comme celles de l'*Mellebore noir*, sont peu employées en médecine, à cause de leurs propriétés vénéneuses.

III. ornementale. — L'Actée en épi produit un très bon effet dans les lieux rocailleux ombragés et sur les talus dénudés, entre les racines des gros arbres.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 17. — A) Partie souterraine et inférieure de la tige; B) sommité d'un rameau, feuille et fleurs; C) fruits; 1) fleurs agrandies, les sépales sont tombés dans celle qui est complètement épanouie; 2) pétale; 3) étamine; 4) pistil; 5 et 6) coupes du fruit; 7 et 8) graines.

FAMILLE DES BERBÉRIDÉES

Pl. 18. — BERBÉRIS COMMUN

BERBERIS VULGARIS L. — *N. Fl. p. 7.*

Épine-Vinette, Vinettier.

Arbuste épineux, rameux, de 1 à 3 mètres, répandu sur le bord des bois, dans les haies et les buissons, principalement dans les régions montagneuses. — Fleurit en mai et juin.

Le Berbérís commun est :

I. utile, 1°) en médecine. — La décoction de son écorce amère est employée comme tonique; on a quelquefois essayé d'en substituer l'extrait au quinquina comme fébrifuge, mais son action n'est pas comparable.

2°) dans l'industrie. — L'écorce, jaune en dedans, contient une matière

colorante (*Berberine*) qui, isolée, sert à teindre en jaune la laine; le coton, le fil, les cuirs, etc.

Une belle couleur rouge a aussi été extraite du fruit.

Le bois sert à divers travaux de marqueterie.

3°) *dans l'économie domestique.* — Les fruits mûrs ont une saveur aigrette très agréable, comparable à celle de la groseille. On en fait des confitures très recherchées, des sirops et des limonades. Fermentés avec le miel ils donnent une espèce d'hydromel. Confits dans le vinaigre, encore verts, ils peuvent être employés en guise de câpres.

Les feuilles sont une bonne nourriture pour les chèvres et les autres animaux qui ne se laissent pas rebuter par ses aiguillons.

II. nuisible. — L'Épine-Vinette est un arbuste éminemment nuisible à l'agriculture. En effet, le petit Champignon qui produit la rouille et le charbon du blé ne peut se développer et exercer ses ravages que s'il végète au préalable sur les feuilles du Berbéris. Il faut donc éviter avec grand soin de planter cet arbuste en haies dans le voisinage des moissons. Un décret a d'ailleurs interdit sa culture en France et ordonné sa destruction; mais il est loin d'être complètement observé.

III. ornemental. — C'est un charmant arbuste d'ornement, recherché dans les jardins paysagers pour son feuillage et ses belles grappes de fruits rouges. On a obtenu une variété à feuilles et à sépales d'un rouge pourpre, du plus joli effet. A cause des inconvénients que l'on vient de citer, il est prudent de n'en pas planter.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 18. — A) Rameau fleuri; B) rameau fructifié; 1, 2 et 3) fleurs agrandies, entières, coupées longitudinalement et en bouton; 4 et 5) étamines; 6) carpelle avec son stigmate en forme de disque; 7) coupe du fruit; 8 et 9) graines, en grandeur naturelle et grossie.

FAMILLE DES NYMPHÉACÉES

Pl. 19. — NYMPHÉA BLANC

NYMPHÆA ALBA L. — *N. Fl.* p. 7.

Nénuphar à fleurs blanches, Lis des étangs, Lis d'eau, Volant d'eau,
Herbe aux plateaux.

Plante aquatique, à souche vivace très grosse, à feuilles longuement pétiolées

flottantes, commune dans les étangs, les fossés et en général dans les eaux tranquilles et les rivières à courant peu rapide. — Fleurit de juin en août.

Le Nymphéa blanc est :

I. utile. — La souche vivace ou rhizome renferme beaucoup de fécule et est un aliment assez nourrissant ; mais il contient aussi du tannin et il est âcre et amer.

La farine que l'on en retire peut remplacer celle de lin pour les cataplasmes.

II. ornemental. — C'est la plus belle de nos plantes aquatiques indigènes, elle fait l'ornement le plus ordinaire des bassins et des grandes pièces d'eau.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 19. — A) Rhizome avec les cicatrices des anciennes feuilles et des pédoncules floraux et avec une feuille jeune encore submergée ; B) feuille flottante ; C) fleur ; 1) coupe de la fleur ; 2) étamines, l'une extérieure à filet élargi assez semblable à un pétale, l'autre intérieure à filet étroit ; 3) coupe transversale du fruit ; 4) fruit entier avec les cicatrices des diverses parties de la fleur ; 5) graine.

Pl. 20. — NÉNUPHAR JAUNE

NUPHAR LUTEUM SM. — *N. Fl.* p. 7.

Nuphar, Plateau, etc.

Plante aquatique, vivace, à rhizome moins allongé que dans l'espèce précédente, à feuilles de deux sortes, les unes submergées, molles, transparentes et chiffonnées, les autres flottantes et coriaces, commune dans les eaux stagnantes et aussi dans les rivières à courant, assez rapide. — Fleurit de juin en août.

Le Nénuphar jaune est :

I. utile. — Son rhizome contient de la fécule comme le précédent.

Le tannin y est plus abondant et est quelquefois utilisé pour le tannage des peaux et la teinture en noir

II. ornemental. — Le mélange de ses fleurs jaunes et de ses feuilles d'un vert foncé avec les grandes fleurs blanches et les feuilles à reflets rougâtres du Nymphéa blanc est du meilleur effet décoratif.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 20. — A et B) Feuilles ; C) fleur ; 1) coupe de la fleur ; 2) étamine ; 3) pétale ; 4) pistil avec étamine à la base et stigmates en disque ; 5) fruit capsulaire, 6 et 7) graines.

FAMILLE DES PAPAVERACÉES

Pl. 21. — PAVOT SOMNIFÈRE.

PAPAVER SOMNIFERUM L. — N. Fl. p. 9.

Pavot noir, Œillette; Pavot blanc, P. à grosses têtes, P. des boutiques;
Pavot des jardins.

Plante herbacée, annuelle, haute de 1 à 2 mètres, cultivée pour divers usages dans les champs ou les jardins et souvent subsistante au voisinage des habitations. — Fleurit de juin en septembre.

Présente deux variétés remarquables :

1. *Le Pavot noir, à pétales d'un blanc lilas, maculés de rouge, à capsules ovoïdes s'ouvrant par de petits trous à la maturité et à graines noires.*

2. *Le Pavot blanc, à pétales blancs, à capsules plus arrondies, quelquefois très grosses, ne s'ouvrant pas à la maturité et à graines blanches.*

Le Pavot somnifère est :

I. utile, 1^o) dans l'industrie. — Les graines écrasées donnent l'huile comestible connue sous les noms d'huile d'œillette, huile blanche, huile d'olivette. Elle est de très bonne qualité et remplace l'huile d'olive dans une grande partie de la France; on s'en sert fréquemment pour falsifier cette dernière.

Cette huile est encore très usitée pour l'éclairage et la peinture.

Le *Pavot blanc* produit une huile plus fine et a l'avantage de ne pas s'ouvrir à la maturité, ce qui facilite sa récolte, mais il est beaucoup moins productif que le *Pavot noir*; c'est cette dernière variété que l'on plante, sous le nom d'*Œillette*, dans le nord de la France, où se fait la culture en grand du Pavot somnifère comme plante oléagineuse.

Avec les résidus de la fabrication de l'huile d'œillette on fait des *tourteaux* fort estimés pour l'engraissement des bestiaux.

2^o) en médecine. — Comme son nom l'indique, le Pavot somnifère est un puissant narcotique. Ses propriétés somnifères sont dues à un suc laiteux contenu dans les diverses parties de la plante, les graines exceptées, et plus spécialement localisé dans les capsules. Si l'on fait une légère incision sur une tête de pavot encore verte, on le voit apparaître sous forme de petites gouttelettes blanchâtres et visqueuses.

Ce suc desséché et soumis à quelques préparations très simples constitue l'*opium*. Celui du commerce français vient de l'Asie Mineure. Il est importé sous forme de petites masses arrondies, d'un brun rougeâtre, plus ou moins molles, enveloppées dans des feuilles de pavots.

L'*opium* est utilisé pour calmer les douleurs de diverse nature, soit sous forme de sirop, soit sous celle de *laudanum* ou vin d'opium; les doses prescrites sont toujours très faibles, car de nombreux principes toxiques sont intimement mélangés aux principes somnifères, et l'on ne saurait jamais trop prendre de précautions avec un médicament aussi dangereux.

Deux de ses principes les plus importants, la *morphine* et la *codéine*, s'emploient souvent seuls. La *morphine* est l'un des médicaments qui atténue le plus la souffrance, mais son usage abusif produit les mêmes accidents que chez les fumeurs et les mangeurs d'opium de la Chine et de l'Inde.

L'opium peut s'extraire indifféremment du *Pavot blanc* ou du *Pavot noir*. Les pays qui en produisent le plus sont l'Inde, la Perse et la Chine; la majeure partie est consommée par les Chinois.

On peut très bien recueillir l'opium en France, le suc de nos pavots étant très riche en morphine; mais il est trop peu abondant et la main-d'œuvre est trop coûteuse pour que cette culture soit rémunératrice.

Au lieu d'employer l'opium ou ses extraits, on se contente quelquefois de prescrire une *infusion de capsules de pavots*; c'est le *P. blanc* qui est généralement employé à cet usage.

3°) *dans l'économie domestique.* — Dans les régions où l'on cultive le Pavot somnifère en grand, les tiges desséchées sont utilisées, sous le nom de bois d'œillette, soit comme combustible, soit pour couvrir les bâtiments.

Les graines du Pavot blanc sont employées comme aliment dans une grande partie de l'Orient; en Italie on en fait une espèce de gâteau appelé *paverata*.

II. nuisible. — Après ce qui a été dit plus haut sur la composition de l'opium, les propriétés vénéneuses du Pavot somnifère ne peuvent plus faire aucun doute. Il faut s'abstenir de tout usage interne de cette plante, pourtant si en vogue dans la médecine populaire. — Les animaux l'évitent avec soin.

III. ornemental. — On cultive dans les jardins un très grand nombre de variétés, les unes à fleurs simples, les autres à fleurs doubles, présentant toutes les nuances possibles entre le blanc le plus pur et le rouge le plus éclatant. « Rien n'est plus beau, dit M. de Vilmorin, qu'une corbeille de Pavots de couleurs bien variées. C'est une plante précieuse, surtout pour les jardins secs ou pour ceux que l'on ne peut beaucoup soigner, et qui est recommandable lorsqu'il s'agit d'obtenir dans les lointains des jardins

paysagers des masses fleuries et voyantes. » Malheureusement la floraison est d'une durée fort éphémère.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 21. — A) Sommité d'une tige de Pavot somnifère avec une fleur épanouie dont les sépales sont tombés et un bouton où ils existent encore; 1) coupe de la fleur; 2) une capsule encore verte; 3) coupe transversale de cette capsule montrant la disposition des cloisons; 4) une capsule mûre; 5) graines: grossie et grandeur naturelle.

Pl. 22. — PAVOT ARGÉMONE.

PAPAVER ARGEMONE L. — *N. Fl.* p. 8.

Coquelicot.

Plante herbacée, annuelle, haute de 2 à 4 décimètres, commune dans les moissons des terrains maigres. — Fleurit de mai en août.

Le Pavot Argémone est :

I. nuisible. — Il possède, comme le *Pavot Coquelicot* auquel il est presque toujours mélangé, une partie des propriétés vénéneuses du *P. somnifère*. C'est une mauvaise herbe difficile à détruire.

II. ornemental. — On le cultive dans les jardins au milieu des nombreuses variétés d'autres pavots.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 22. — A) Plante entière, grandeur naturelle; 1) une étamine, épaissie en massue au sommet du filet; 2) capsule encore verte; 3) graines.

Pl. 23. — CHÉLIDOINE MAJEURE.

CHELIDONIUM MAJUS L. — *N. Fl.* p. 8.

Grande Chélidoine, Grande Éclaire, Herbe aux verrues, Herbe aux boucs, Herbe de l'Hirondelle.

Plante vivace, à tiges herbacées, haute de 3 à 6 décimètres, commune dans les décombres, les lieux pierreux couverts et humides, le long des haies et sur les vieux murs. — Fleurit d'avril en septembre.

La Chélidoine majeure est :

nuisible. — C'est une *plante vénéneuse*, à odeur fétide, évitée avec grand soin par les animaux. Toutes ses parties sont pleines d'un suc jaunâtre, très âcre qui tache et corrode la peau comme l'acide nitrique. On l'utilise dans les campagnes contre les verrues.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 23. — A) Sommité d'une tige, avec fleurs dont les sépales sont tombés, boutons avec sépales visibles et fruits; 1) une fleur, sans les pétales; 2) étamine; 3) pistil; 4) sa coupe transversale; 5) un fruit ou silique mûr, avec ses deux cloisons détachées; 6 et 7) graines, avec leur appendice.

FAMILLE DES FUMARIACÉES

Pl. 24. — FUMETERRE OFFICINALE.

FUMARIA OFFICINALIS L. — *N. Fl. p. 9.*

Fiel de terre.

Herbe annuelle de 2 à 6 décimètres, très commune dans les champs et tous les lieux cultivés. — Fleurit d'avril en septembre.

La Fumeterre officinale est :

I. utile. — La tige et les feuilles sont très amères. Cette amertume, qui augmente encore par la dessiccation, est utilisée dans la médecine populaire pour faire une tisane dépurative.

La Fumeterre officinale entre dans la confection du *suc d'herbes dépuratif*, si employé autrefois, et que l'on fait avec la chicorée, la fumeterre, la bourrache et le cerfeuil.

Cette plante est mangée volontiers par les vaches et les moutons.

II. nuisible. — Elle nuit beaucoup aux cultures maraîchères par sa rapide multiplication.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 24. — A) Rameau fleuri et fructifié; 2) une fleur agrandie; 3) la même coupée en long; 3, 4, 5, 6, 7 et 8) détails de cette fleur; 9 et 10) fruits grossis.

Pl. 25. — CORYDALLE SOLIDE.

CORYDALIS SOLIDA Sm. — *N. Fl.* p. 9.

Corydalle bulbeux, Fumeterre solide.

Plante vivace, à souche bulbeuse, à tige herbacée de 1 à 3 décimètres, assez commune au pied des haies, sur la lisière des bois et dans les lieux ombragés dans une grande partie de la France. — Fleurit en mars et avril.

Le Corydalle solide est :

I. utile. La tige et les feuilles sont recherchées par les moutons et les vaches.

On en fait, à la campagne, une tisane employée comme vermifuge.

Le bulbe contient de la fécule.

II. ornemental. — Cette jolie plante, avec son feuillage délicatement découpé et ses fleurs purpurines en grappe terminale, est d'un très bon effet pour décorer, au premier printemps, les rocailles et les bosquets; on la cultive aussi en bordures avec d'autres fleurs printanières, comme la *Violette*, le *Perce-neige*, etc.

= EXPLICATION DE LA PLANCHE 25. — A) Bulbe souterrain; B) tige feuillée et fleurie; 1 et 2) coupes du bulbe; 3) coupe longitudinale d'une fleur agrandie; 4) étamines à filets soudés à la base, les deux extérieures n'ont qu'une seule loge; 5) pistil, avec ovaire coupé en long; 6) fruit (silique) à deux valves; 7) graines, avec appendices; 8) la même coupée en travers.

FAMILLE DES CRUCIFÈRES

Pl. 26. — RADIS CULTIVÉ.

RAPHANUS SATIVUS L. — *N. Fl.* p. 13.

Radis, Raifort cultivé.

Plante annuelle ou bisannuelle, à racine pivotante renflée et charnue, variant beaucoup de forme et de couleur, à tige de 4 à 8 décimètres, originaire de la

Chine et du Japon, cultivée dans les jardins potagers et quelquefois spontanée au voisinage des habitations. — Fleurit de mai en août.

Le Radis cultivé est un légume bien connu. Ses nombreuses variétés se répartissent en deux groupes distincts; l'un comprend les *Radis* proprement dits, qui se mangent au printemps et en été; l'autre est surtout caractérisé par le *Raifort noir* ou *gros radis noir d'hiver*.

I. Les *Radis* proprement dits se distinguent par leur racine peu volumineuse de couleur très variable, blanche, rose, rouge, violette ou jaune. On les classe, sous le rapport de leur forme, en *radis courts* et en *radis longs* ou *petites raves*. Les courts, ronds ou demi-longs, sont les plus recherchés. Les radis se mangent crus, ordinairement en hors-d'œuvre et assaisonnés de sel. Leur saveur fraîche et piquante est assez agréable. Ils constituent un bon aliment tonique et dépuratif.

II. Le *Raifort noir* est remarquable par sa racine plus ou moins allongée, toujours très grosse et à peau noire et par sa chair très blanche, ferme, compacte et d'une saveur piquante. On le mange en rondelles minces et salées. Il possède les propriétés antiscorbutiques des radis ordinaires, mais il est mauvais pour les estomacs délicats.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 26. — A) Une feuille inférieure; B) sommité fleurie; 1) fleur entière, les glandes opposées aux sépales sont très visibles; 2) étamines; 3) fruits (siliques); 4, 5, 6) graines.

Pl. 27. — MOUTARDE DES CHAMPS.

SINAPIS ARVENSIS L. — *N. Fl. p. 14.*

Moutarde sauvage, Senevé, Séné, Fanve, Raveluche.

Plante annuelle, de 2 à 8 décimètres, très commune dans les champs en jachère, au milieu des moissons, au bord des chemins, et dans les vignobles. — Fleurit de mai en octobre.

La Moutarde des champs est :

nuisible. — Dans certaines contrées c'est un véritable fléau pour l'agriculture, tant elle est difficile à faire disparaître. Elle envahit de préférence les champs d'avoine et d'orge, et y forme souvent, au printemps, de véritables tapis d'un jaune d'or. Il faut surtout éviter de laisser venir cette mauvaise herbe à maturité et la sarcler dès sa première floraison.

Les moutons et les vaches mangent quelquefois ses feuilles, mais c'est un aliment très médiocre qui peut même être nuisible s'il est continué un certain temps ou s'il est pris au moment de la maturité, ses graines étant irritantes comme celles de la *moutarde noire*.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 27. — A) plante entière; 1 et 2) fleurs à divers degrés d'épanouissement; 3) pétale; 4) étamines; 5) pistil; 6) silique, avec l'une de ses valves enlevée; 7) coupe transversale d'une silique montrant la cloison du milieu.

Pl. 28. — CHOU NAVET.

BRASSICA NAPUS L. — *N. Fl.* p. 14.

Navet, Rave, Colza, Navette, etc.

Plante herbacée, annuelle ou bisannuelle, à racine fusiforme plus ou moins épaisse, cultivée dans les champs ou les jardins et souvent spontanée. — Fleurit d'avril en mai.

Le Chou Navet comprend plusieurs races bien distinctes; les unes, comme les *Navets comestibles*, sont cultivées pour leurs racines alimentaires; les autres, comme le *Colza* et la *Navette*, pour leurs graines oléagineuses et comme plantes fourragères.

I. Les Navets, à racines épaisses, arrondies, plus ou moins allongées, blanches, verdâtres, roses, jaunes ou noires, sont ordinairement classés en trois catégories : les *navets tendres* dont la chair est peu consistante, les *navets demi-tendres* et les *navets secs* ou *navets à ragouts*, à chair fine et serrée ne se délayant pas à la cuisson. Ces derniers sont les plus estimés des connaisseurs.

Chacune de ces trois catégories comprend un grand nombre de variétés. Les unes sont utilisées pour notre propre alimentation; les autres sont cultivées pour la nourriture du bétail, et sont d'une grande ressource en hiver.

Un grand nombre d'auteurs ne distinguent pas les *navets* des **Raves**; ces dernières appartiennent cependant à une autre espèce de Chou, le *Brassica Rapa* de Linné (*Chou Rave*). Elles ont ordinairement les racines plus plates, plus courtes, et affectent la forme d'un disque ou d'une toupie. Elles varient beaucoup comme grosseur; les unes ont à peine la grosseur d'un doigt; d'autres dépassent en volume la tête d'un homme. Les plus grosses sont principalement cultivées pour l'alimentation du bétail, sous les noms de *Turneps*, *grosses raves*, *rabioles*; celles d'un volume moindre sont ordinairement potagères.

II. Le Colza est une variété annuelle du Chou Navet; les graines nombreuses et assez grosses donnent par la pression l'*huile de colza*, aujourd'hui presque exclusivement employée en France pour l'éclairage et le graissage.

La culture du Colza se pratique en grand surtout dans le nord et l'ouest de la France.

Il est quelquefois employé comme fourrage pour la nourriture des bestiaux; on utilise également à cet usage les tourteaux fabriqués avec les résidus obtenus après l'extraction de l'huile.

III. La Navette est une autre variété du Chou Navet, cultivée surtout dans l'est. Les graines donnent une huile moins abondante, mais analogue à celle du *Colza*, avec laquelle on la confond souvent.

La Navette est aussi cultivée comme plante fourragère.

Nous ne pouvons, après l'énumération de ces diverses variétés potagères ou industrielles de choux, passer complètement sous silence l'espèce la plus connue et l'une des plus utiles, le **Chou potager** ou Chou proprement dit (*Brassica oleracea* L.).

On divise ses innombrables variétés en deux groupes. Le premier comprend les *choux fourragers* cultivés pour la nourriture des bestiaux. Le plus connu de ce groupe est le *Chou cavalier* ou *Chou à vaches* qui peut atteindre plusieurs mètres de hauteur.

Le second groupe est constitué par les *Choux potagers*, parmi lesquels on distingue surtout les *Choux cabus* ou pommés, les *Choux de Milan* ou pommés-frisés, les *Choux de Bruxelles*, à tige élevée garnie à l'aisselle des feuilles de petites pommes frisées et tendres, et les *Choux-fleurs* dont les pédoncules floraux deviennent charnus.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 28. — A et B) Feuille inférieure et sommité fleurie du Colza; 1) pétale isolé; 2) étamines et pistil; 3 et 4) siliques; 5, 6, 7) graines.

Pl. 29. — JULIENNE DES DAMES

HESPERIS MATRONALIS L. — *N. Fl.* p. 14.

Julienne des jardins, Damas, Cassolette, Girarde.

Plante vivace, à tige herbacée, rameuse, de 50 à 80 centimètres, assez commune dans une grande partie de la France, dans les bois, les haies, les vignes et les lieux ombragés; rare dans le Nord et aux environs de Paris; souvent spontanée aux environs des habitations. — Fleurit en mai et juin.

La Julienne des dames est une plante :

ornementale. — Ses belles fleurs pourpres ou violettes à odeur suave, disposées en longues grappes paniculées, et sa rusticité doivent la faire rechercher pour la décoration des parterres et des plates-bandes. On a obtenu par la culture de nombreuses variétés blanches ou violettes, à fleurs doubles, très odorantes, connues sous les noms de *Damas* et de *Julienne*; elles sont très estimées pour la confection des bouquets.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 29. — A) Feuille inférieure; B) sommité d'une tige fleurie; 1) fleur isolée; 2) un pétale; 3) sépales, étamines et pistil; 4) une silique ouverte.

Pl. 30. — GIROFLÉE VIOLIER.

CHEIRANTHUS CHEIRI L. — *N. Fl. p. 15.*

Giroflée jaune, Giroflée des murailles, Violier jaune ou des murailles, Murailler, Rameau d'or, Ravenelle.

Plante bisannuelle ou vivace, à tige herbacée ou presque ligneuse, de 3 à 5 décimètres, très commune dans toute la France sur les vieux murs, les ruines, les toits et les talus arides. — Fleurit d'avril en juin.

La Giroflée Violier est une plante exclusivement :

ornementale. — Elle convient admirablement pour la décoration des ruines, des vieilles murailles et des décombres, où elle prospère sans aucun soin.

Sa culture a produit de nombreuses variétés, simples ou doubles, de nuances fort variées, qui font au printemps l'ornement de nos jardins qu'elles embaument de leur parfum rappelant l'odeur de la girofle. Peu de plantes sont aussi rustiques et s'accroissent aussi bien qu'elles à la culture en pots ou en pleine terre.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 30. — A) Un rameau entier; 1) coupe longitudinale de la fleur; 2) pistil; 3) coupe transversale d'une silique montrant ses angles distincts; 4) silique mûre et ouverte; 5, 6) graines.

Pl. 31. — BARBARÉE VULGAIRE.

BARBAREA VULGARIS R. Br. — *N. Fl. p. 14.*

Herbe de Sainte-Barbe, Vêlar, Julienne jaune, Girarde jaune, Cresson de terre.

Plante bisannuelle ou vivace, à tige herbacée haute de 3 à 8 décimètres, com-

commune dans les lieux humides et ombragés, dans les prairies, au bord des ruisseaux et des chemins. — Fleurit d'avril en juin.

La Barbarée vulgaire est :

I. utile. — Toute la plante a une saveur piquante analogue au cresson, et jouit des mêmes propriétés dépuratives; aussi mange-t-on ses jeunes feuilles en salade dans quelques régions.

II. ornementale. — On cultive dans les jardins, en plates-bandes ou sur les rochers artificiels, une variété à fleurs doubles.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 31. — A et B) Base et sommité fleurie de la plante; C) extrémité d'un rameau fructifié; 1) coupe théorique (diagramme) d'une fleur.

Pl. 32. — SISYMBRE OFFICINAL.

SISYMBRIUM OFFICINALE Scop. — *N. Fl. p. 14.*

Herbe aux Chantres, Vélar officinal.

Plante herbacée, annuelle, de 3 à 8 décimètres, très abondante au bord des chemins, dans les décombres, les lieux incultes, autour des habitations et le long des haies. — Fleurit de mai en septembre.

Le Sisymbre officinal est brouté par les moutons quand il est jeune. On emploie quelquefois l'infusion de ses feuilles contre les rhumes et les enrrouements, d'où son nom d'*Herbe aux Chantres*.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 32. — A) Partie supérieure de la plante; 1) extrémité d'un rameau fleuri, un peu grossi; 2) coupe d'une fleur très agrandie; 3) un pétale; 4) étamines; 5) pistil; 6 et 7) siliques; 8) graines.

Pl. 33. — ALLIAIRE OFFICINALE.

ALLIARIA OFFICINALIS Andr. (*Sisymbrium Alliaria* Scop.). —
N. Fl. p. 14.

Sisymbre Alliaire, Vélar Alliaire.

Plante bisannuelle ou vivace, à tige herbacée de 5 à 10 centimètres, commune dans les lieux humides et ombragés, au bord des haies et des ruisseaux. — Fleurit en avril.

L'*Alliaire officinale* est :

I. nuisible. — Cette plante, facile à reconnaître par la forte odeur d'ail qu'elle exhale lorsqu'on la froisse entre les doigts, doit être détruite, non pas qu'elle soit vénéneuse, mais parce que mangée volontiers par les vaches, elle donne au lait une odeur alliagée qui le déprécie beaucoup.

II. utile. — Les graines ont une saveur âcre qui les rapproche de celles de la moutarde ; elles peuvent remplacer ces dernières en sinapismes, mais elles sont beaucoup moins actives.

Dans quelques cantons on emploie l'*Alliaire officinale* comme assaisonnement dans la salade.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 33. — A) Base de la plante avec les feuilles caulinaires différentes des supérieures ; B) sommité d'une tige fleurie ; 1) silique ouverte à la maturité ; 2) graine grossie.

Pl. 34. — CRESSON OFFICINAL.

NASTURTIUM OFFICINALE R. Br. — *N. Fl.* p. 16.

Cresson de fontaine, Cresson d'eau.

Herbe vivace, à tiges de 20 à 40 centimètres émettant des racines, commune dans les ruisseaux, les fontaines et les lieux marécageux, principalement dans le nord de la France. — Fleurit de mai en septembre ; végété même au milieu de l'hiver.

Le Cresson officinal est très usité dans l'économie domestique.

Tout le monde, en effet, sait par expérience que sa tige et ses feuilles, tendres et succulentes, se mangent en salade, ou même sans aucun assaisonnement avec les viandes rôties. Leur saveur est âcre et piquante.

Le Cresson est un bon aliment dépuratif, antiscorbutique ; de plus c'est un excellent stimulant de l'estomac. Il justifie donc le préjugé populaire lui attribuant un certain rôle « pour la santé du corps ».

Aux environs de Paris le Cresson officinal est cultivé dans des fosses nommées *cressonnières*, alimentées par des sources naturelles ou artificielles, et disposées de manière à ce qu'on puisse les submerger et les assécher à volonté.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 34. — A) Portion inférieure de la tige, avec racines et feuilles comestibles ; B) sommité fleurie et fructifiée ; 1) fleur agrandie ; 2) coupe longitudinale de la même ; 3) étamines ; 4) silique ouverte ; 5, 6) graines grossies, l'une coupée en travers.

Pl. 35. — CARDAMINE DES PRÉS.

CARDAMINE PRATENSIS L. — *N. Fl. p. 15.*

Cresson des prés.

Plante herbacée, vivace, à tige haute de 2 à 3 décimètres, très commune dans les prairies humides qu'elle émaille, au premier printemps, de ses fleurs violettes, lilas ou blanches. — Fleurit d'avril en juin.

La Cardamine des prés est :

I. utile. — Les bestiaux, surtout les vaches, la mangent avec plaisir. Sa saveur âcre et piquante rappelle celle du *Cresson officinal*; on la recueille quelquefois au premier printemps pour manger ses jeunes feuilles en salade.

II. ornementale. — On cultive dans les jardins une variété à fleurs doubles, d'un très bon effet en bordure, dans les rocailles ou dans les gazons des terrains frais.

= EXPLICATION DE LA PLANCHE 35. — A, B, C) Plante entière, fleurie et fructifiée, grandeur naturelle; 1) coupe longitudinale d'une fleur agrandie; 2) la même, sans les pétales; 3 et 3 bis) étamines; 4) pistil; 5, 6 et 7) graines grossies.

Pl. 36. — CAMELINE CULTIVÉE.

CAMELINA SATIVA FRIES. — *N. Fl. p. 18.*

Myagre cultivé.

Plante annuelle, à tige dressée, haute de 4 à 10 décimètres, cultivée dans plusieurs régions, surtout dans le nord de la France, et souvent subspontanée. — Fleurit en juin et juillet.

La Cameline cultivée est une *plante industrielle*.

On extrait de ses graines une bonne huile d'éclairage, donnant moins d'odeur que celle de colza; on utilise aussi cette huile à la fabrication du savon noir.

Sa tige fournit une filasse dont on fait des tissus.

On prétend que ses feuilles peuvent suppléer celles du mûrier pour la nourriture des vers à soie.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 36. — A et B) Portions feuillées, fleuries et fructifiées de la tige; 1) pistil; 2) silicule ouverte avec graines.

Pl. 37. — CAPSELLE BOURSE-A-PASTEUR.

CAPSELLA BURSA-PASTORIS MOENCH. (*Thlaspi Bursa-pastoris* L.) —
N. Fl. p. 17.

Tabouret, Malette, Bourse-à-berger, Bourse de capucin.

Plante herbacée, annuelle, de 2 à 4 décimètres, abondante dans les champs, les jardins, les décombres, les lieux vagues, au bord des chemins et sur les murs. — Fleurit presque toute l'année.

La Capselle Bourse-à-pasteur, l'une de nos espèces les plus communes, est une *mauvaise herbe* nuisible aux cultures qu'elle épuise par sa végétation ininterrompue.

Les bestiaux la broutent volontiers; dans quelques cantons pauvres on la recueille pour la donner aux vaches.

On donne souvent aux petits oiseaux ses silicules à graines nombreuses.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 37. — A) Plante entière, grandeur naturelle; 1) fleur agrandie; 2) la même coupée en long; 3) un pétale; 4) étamines et pistil; 5, 6 et 7) silicules et graines.

Pl. 38. — PASTEL DES TEINTURIERS.

ISATIS TINCTORIA L. — *N. Fl. p. 18.*

Guède, Vouède.

Plante bisannuelle, de 5 à 10 décimètres de haut, cultivée dans quelques régions, en particulier dans le Languedoc, et se retrouvant çà et là dans les lieux secs et pierreux; provient le plus souvent d'anciennes cultures. — Fleurit en mai et juin.

Le Pastel des teinturiers est :

utile, 1°) dans l'industrie. — Ses feuilles contiennent un principe colorant bleu, se rapprochant de l'*indigo*. On l'extrait en faisant fermenter dans l'eau et à l'air libre, les feuilles pulvérisées ou entières.

L'industrie du pastel fut florissante en France jusqu'au moment de l'introduction de l'indigo, au dix-septième siècle; elle reprit une certaine extension et se perfectionna même beaucoup à l'époque du blocus continental, mais perdit de nouveau toute son importance avec le rétablissement de la paix.

Aujourd'hui on ne l'emploie plus guère que mélangé à l'indigo.

2^o) *comme plante fourragère*. — Ses feuilles, d'une saveur piquante, font un assez bon fourrage, estimé, surtout à cause de sa précocité.

3^o) *dans la médecine*. — Dans quelques contrées on utilise encore ses feuilles comme dépuratives et antiscorbutiques. On les emploie aussi quelquefois contre la jaunisse.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 38. — A) Partie inférieure d'une tige; B et C) sommités fleuries et fructifiées; 1) fleur agrandie; 2) coupe longitudinale d'une fleur; 3) étamines et pistil; 4 et 5) silicule, entière et coupée; 6) graines.

Pl. 39. — CRAMBÉ MARITIME.

CRAMBE MARITIMA L. — *Fl. du nord de la France et de la Belgique*,
p. 19.

Chou marin.

Plante vivace, de 3 à 6 décimètres de haut, à feuilles glauques et charnues comme celles du chou ordinaire, spontanée en France seulement sur quelques points du littoral de la Manche et de l'Océan. — Fleurit en mai et juin.

Le Crambé est :

utile, dans l'économie domestique. — Les jeunes pousses feuillées, blanchies sous des cloches ou mieux au moyen de buttages en terre, constituent un légume succulent qui mérite d'être plus connu et cultivé davantage. On mange ces jeunes pousses à la manière des asperges et des choux-fleurs dont elles ont à peu près la saveur.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 39. — A) Une feuille moyenne; B) feuilles supérieures et sommités fleuries; 1) coupe longitudinale d'une fleur agrandie; 2) étamines à filets munis d'une longue dent et pistil; 3) coupe de l'ovaire; 4) fruit; 5) graine.

FAMILLE DES CISTINÉES.

Pl. 40. — HÉLIANTHÈME VULGAIRE.

HELIANTHEMUM VULGARE GÆRTN. — *N. Fl.* p. 19.

Ciste Hélianthème.

Plante vivace à souche presque ligneuse, à rameaux herbacés, couchés à terre, longs de 1 à 3 décimètres, commune sur les coteaux arides, les pelouses sèches, dans les clairières et au bord des bois. — Fleurit de mai en août.

Cette plante est mangée volontiers par les animaux. Ses fleurs, d'un beau jaune et en grappes terminales, la font rechercher pour la décoration des rocailles et des pentes abruptes. On la cultive aussi en bordure au milieu d'autres espèces du même genre.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 40. — A) Plante entière, grandeur naturelle; 1) coupe longitudinale d'une fleur agrandie; 2) fruit capsulaire dont les trois valves sont ouvertes; 3) graine grossie.

FAMILLE DES VIOLARIÉES

Pl. 41. — VIOLETTE ODORANTE.

VIOLA ODORATA L. — *N. Fl.* p. 20.

Violette, Violette de mars, Violette de carême.

Plante herbacée, à tige souterraine vivace d'où naissent des rejets couchés et rampants assez semblables à ceux des fraisiers, très commune le long des haies, dans les clairières et sur la lisière des bois, dans les lieux herbeux, etc. — Présente deux floraisons distinctes. Au premier printemps, elle donne des fleurs à corolles bien développées et à odeur suave, mais stériles; un peu plus tard elle fournit d'autres fleurs plus petites, incomplètement développées, et arrivant à maturité.

La Violette odorante est :

I. utile. 1^o) *en médecine.* — Les fleurs séchées sont employées en tisane ou en sirop contre la toux ; c'est un remède adoucissant et très agréable.

Les fleurs de violettes entrent dans la composition des pâtes, bonbons et sirops pectoraux.

Les racines de cette espèce, loin d'être odorantes, ont une odeur et une saveur nauséabonde qui rappelle l'ipéca ; elles peuvent remplacer avec avantage l'émétique, comme vomitif, chez les enfants et les vieillards.

Les graines sont purgatives.

2^o) *dans l'industrie.* — On extrait de ses fleurs l'essence de violette, bien connue et employée par tous les parfumeurs.

3^o) *en horticulture.* — L'odeur suave de la Violette odorante, jointe à sa floraison précoce et à ses propriétés emblématiques, la font rechercher pour la confection des bouquets et des couronnes. Sa culture a pris, dans ces derniers temps, une très grande extension. Elle se fait principalement aux environs de Paris et dans le midi de la France, surtout sur le littoral des Alpes maritimes d'où l'on en expédie tous les jours des trains entiers sur la capitale.

La Violette odorante a produit par la culture plusieurs variétés, simples ou doubles, à fleurs blanches, roses, bleues ou violettes.

De toutes ces variétés la plus connue est la *Violette des quatre saisons*, à fleurs un peu plus grandes et un peu plus odorantes que celles de la Violette odorante sauvage et possédant le grand avantage de refleurir à plusieurs époques de l'année, et surtout en hiver à une exposition chaude et abritée comme sur le littoral de la Méditerranée.

Une autre variété, la plus estimée de toutes, est la *Violette de Parme* ; elle diffère de la Violette odorante ordinaire par son feuillage plus petit et d'un vert plus gai, par ses fleurs plus longuement pédonculées, d'un bleu plus pâle et par son parfum tout différent. Cette variété est plus délicate que les autres, d'une culture plus difficile, aussi sa valeur est-elle toujours bien supérieure à celle des autres.

II. nuisible. — La Violette odorante contient un principe vénéneux, la *violine* ; l'on ne doit donc pas l'employer comme remède à forte dose et sans aucune précaution.

III. ornementale. — Au point de vue de l'ornementation des jardins la violette est employée en bordures et pour tapisser les bosquets et les pelouses. On l'utilise aussi avantageusement pour garnir les talus et les rocailles.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 41. — Plante entière, grandeur naturelle, avec rejet rampant et radicant, boutons, fleurs et fruits; 1) coupe d'une fleur agrandie; 2) ovaire surmonté de son style recourbé et aigu au sommet; 3) bouton avec sépales appendiculés; 4) coupe transversale de l'ovaire avec les ovules visibles; 5) fruit capsulaire; 6) le même ouvert; 7, 8) graines : grandeur naturelle, grossie et coupée transversalement.

Pl. 42. — VIOLETTE TRICOLERE

VIOLE TRICOLOR L. — *N. Fl.* p. 20.

Violette des champs, Violette des moissons, Violette agreste.

Plante herbacée, annuelle ou bisannuelle, devenant vivace par la culture, très variable et présentant de nombreuses formes assez distinctes, très commune dans les moissons et les champs, surtout dans les terrains maigres. — Fleurit de mai en octobre.

La Violette tricolore, à l'état sauvage, est :

utile, en médecine. — C'est un assez bon dépuratif, employé à l'intérieur en décoction ou à l'extérieur en cataplasmes. Son usage est surtout recommandé contre les croûtes de lait des enfants.

— D'après Linné et un grand nombre de botanistes, la **Pensée des jardins** n'est simplement que la *violette tricolore* ou pensée sauvage de nos champs, modifiée et améliorée par la culture. Pour d'autres auteurs, au contraire, au lieu d'être due exclusivement au perfectionnement successif de la pensée sauvage ordinaire, elle serait le résultat du croisement de cette espèce avec une autre à fleurs plus grandes et vivace, originaire du Caucase et de l'Altai.

Quoi qu'il en soit de cette controverse, la Pensée des jardins est une plante éminemment :

ornementale. — Aucune description ne saurait rendre toutes les combinaisons de coloris, les variétés de tons, les différences de forme et de grandeur, qui se sont effectuées et s'effectuent encore journellement dans sa fleur, sous l'influence modificatrice de la culture. Les couleurs, ordinairement très vives, peuvent se rapporter à deux types, le jaune et le violet, que l'on retrouve dans la *violette tricolore* des champs; mais ces deux couleurs n'ont rien de fixe, tantôt elles se fondent l'une dans l'autre, tantôt elles s'affaiblissent ou se renforcent, et quelquefois même l'une des deux peut disparaître presque entièrement. Aussi voit-on des pensées unicolores, c'est-à-dire à fleurs blanches, jaunes, roses, violettes, bleuâtres, mordorées, ardoisées, couleur marron, pourprées et même d'un noir in-

tense velouté. D'autres, et c'est le plus grand nombre, sont multicolores; les teintes les plus variées y sont ordinairement disposées de manière à donner à la fleur l'aspect d'un masque ou d'une figure barbue. D'après M. de Vilmorin, la règle générale de cette disposition des couleurs est la suivante : une couleur claire au centre, occupant environ un tiers de la largeur de la fleur, avec taches, macules ou œils sur les pétales latéraux et sur l'inférieur, tandis que le reste de la fleur et les pétales supérieurs sont de couleur tranchée et foncée; la gorge est souvent marquée de veines colorées, fasciculées et s'étendant en rayonnant et parfois en se ramifiant sur les pétales.

Les variétés les plus recherchées aujourd'hui sont celles qui présentent sur les cinq pétales ou sur trois seulement, une large tache de couleur foncée se détachant nettement sur un fond clair.

Enfin il existe quelques variétés à fleurs doubles et d'autres à pétales chiffonnés et ondulés.

Par sa rusticité, la facilité de sa culture et de sa multiplication par boutures, la précocité, la richesse et la longue durée de sa floraison, la pensée est une des plantes les plus précieuses de nos jardins, et par suite l'une des plus répandues. On en fait de jolies bordures, des corbeilles et des massifs où ses couleurs vives, bien assorties, produisent des contrastes d'un superbe effet; on en orne encore les plates-bandes, et elle convient admirablement à la culture en pots, sur les fenêtres ou dans les appartements.

Les horticulteurs des environs de Paris cultivent la pensée en grand pour la confection des bouquets.

Quelques variétés ont une odeur agréable et assez prononcée.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 42. — A, B) Rameaux de deux formes différentes de Violette tricolore, l'une à petite fleur unicolore des moissons des terrains maigres, l'autre à fleurs plus grandes et multicolores des terrains cultivés; 1) coupe d'une fleur; 2) ensemble des étamines et du pistil, avec appendice des deux étamines inférieures; 3, 4, 5) étamines; 6) ovaire surmonté de son style renflé en massue au sommet; 7) coupe transversale de l'ovaire; 8, 9) graines grossies.

FAMILLE DES RÉSÉDACÉES

Pl. 43. — RÉSÉDA JAUNÂTRE

RESEDA LUTEOLA L. — *N. Fl.* p. 21.

Gaude, Herbe à jaunir.

Plante herbacée, bisannuelle, à tige dressée haute de 5 à 10 décimètres, com-

mine dans les lieux secs et pierreux, les décombres et au bord des chemins et des champs. — Fleurit de juin en août.

Le Réséda jaunâtre est :

I. utile, 1^o) dans l'industrie. — C'est une plante tinctoriale cultivée en grand sous le nom de *Gaude* dans quelques départements du midi de la France, en Allemagne et en Angleterre. La couleur que l'on en extrait est d'un beau jaune; elle est due à un principe spécial appelé *lutéoline*. Elle est très usitée par les teinturiers, surtout pour la teinture de la soie.

2^o) en médecine. — Les feuilles et les tiges vertes sont quelquefois employées comme sudorifique. La racine est apéritive.

II. ornemental. — La plante, grâce à sa grande taille et à ses fleurs nombreuses, peut avec avantage servir à la décoration des endroits arides dans les jardins paysagers.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 43. — A.) Feuilles radicales en rosettes; B) sommets fleuris d'une tige; 1, 2) fleurs agrandies vues dans des positions différentes; 3) pétale supérieur concavé à nombreux appendices en lanières; 4) un des deux pétales latéraux; 5, 6) étamines; 7) fruit capsulaire; 8) graines.

FAMILLE DES DROSÉRACÉES

Pl. 44, A. — ROSSOLIS A FEUILLES RONDES

DROSERA ROTUNDIFOLIA L. — *N. Fl. p. 22.*

Petite plante herbacée, vivace, à feuilles toutes radicales, appliquées sur la terre et disposées en rosette, portant sur la surface et sur les bords de longs poils rouges et glanduleux, à tige florifère de 8 à 20 centimètres, assez répandue, au milieu des mousses et des sphaignes, dans les marécages tourbeux des terrains siliceux, dans presque toute la France. — Fleurit en juillet et août.

Le Rossolis à feuilles rondes est :

I. utile, en médecine. — Il est employé, en infusion, contre la coqueluche, l'asthme et la phtisie.

II. nuisible. — Toute la plante, âcre et caustique, est très mauvaise pour les animaux, surtout pour les moutons.

Le Rossolis est une de nos plantes indigènes les plus intéressantes par les phénomènes remarquables qu'elle présente. Les poils de la feuille et même le limbe lui-même jouissent d'une irritabilité extrême. Qu'un petit insecte vienne se poser dessus, il est d'abord retenu par l'humeur visqueuse sécrétée par les poils, puis l'on voit ceux-ci s'incliner en divers sens et s'entre-croiser au-dessus du petit animal, de manière à l'entourer et à le retenir prisonnier; de son côté, le limbe se reploie et emprisonne l'insecte encore plus étroitement. Au dire de Darwin et de plusieurs autres observateurs consciencieux, le liquide visqueux sécrété par les poils aurait la propriété de dissoudre, de digérer pour ainsi dire l'animal fixé sur la feuille, et, une fois réduit en cet état, l'insecte serait absorbé par la plante, qui s'en nourrirait. Le Rossolis serait donc une *plante carnivore*, ou mieux *insectivore*. Mais de nombreux botanistes lui refusent cette prérogative. Selon ces derniers, l'insecte n'est nullement digéré et absorbé par la feuille, mais simplement décomposé et altéré par l'apparition d'un nombre considérable de microbes.

Les gouttelettes visqueuses sécrétées par les poils font paraître la plante comme couverte de rosée et sont étincelantes au soleil; d'où ses noms de *Rossolis* ou *rosée du soleil* et de *Drosera* ou *couvert de rosée*.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 44. — A.) Plante entière en grandeur naturelle; 1) coupe longitudinale d'une fleur agrandie.

Pl. 44, B. — PARNASSIE DES MARAIS

PARNASSIA PALUSTRIS L. — *N. Fl.* p. 22.

Gazon du Parnasse, Hépatique blanche.¹

Plante herbacée, vivace, haute de 1 à 3 décimètres, assez répandue dans les prairies spongieuses et les marais tourbeux, et quelquefois aussi sur les coteaux secs et arides, dans presque toute la France. — Fleurit de juillet en septembre.

La Parnassie des marais est :

I. utile. — Son infusion est quelquefois employée dans la médecine populaire contre les diarrhées.

II. ornementale. — On ne saurait trop recommander d'introduire cette jolie plante dans les prairies humides des grands jardins paysagers; ses belles fleurs blanches y produisent le meilleur effet.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 44, B. — B) Plante entière, grandeur naturelle, avec bouton et fleurs épanouies; 2) fruit.

FAMILLE DES POLYGALEES

Pl. 45. — POLYGALA VULGAIRE

POLYGALA VULGARIS L. — *N. Fl.* p. 23.

Laitier, Herbe au lait.

Plante herbacée, vivace, à souche presque ligneuse, haute de 1 à 3 décimètres, commune dans les prairies et les pelouses sèches, sur la lisière et dans les clairières des bois. — Fleurit de mai en juillet.

Le Polygala vulgaire est :

I. utile, 1°) en médecine. — Il est quelquefois employé à la place d'un Polygala de l'Amérique du Nord, *Polygala senega* L., dont la racine produit le *Senega* ou *Seneka*, utilisé comme expectorant dans les bronchites, l'asthme et la pneumonie; il est alors donné en infusion, mais il est bien moins énergique.

Dans la médecine populaire il jouit d'une grande vogue comme remède contre les rhumes.

2°) *comme plante fourragère.* — Les bestiaux le broutent volontiers; c'est un bon fourrage pour les vaches et les moutons.

II. ornemental. — Le Polygala vulgaire, avec ses fleurs délicates, bleues, violettées, roses et quelquefois blanches, convient très bien pour orner les pelouses sèches. Pour l'y introduire, on n'a qu'à le semer de graines sauvages.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 45. — A) Plante entière, grandeur naturelle; 1, 2) fleur agrandie, vue sur ses deux faces : les 3 sépales sont visibles, 3 sont petits et herbacés et 2 très grands et colorés; 3) l'un de ces derniers sépales isolé; 4) corolle à 3 pétales longuement soudés, l'inférieur (carène) à limbe lacinié; 5) coupe d'une fleur, les étamines sont visibles dans la carène; 6) ovaire, style et stigmate; 7) fruit capsulaire; 8) graine.

FAMILLE DES SILÉNÉES

Pl. 46. — SILÈNE PENCHÉ

SILENE NUTANS L. — *N. Fl.* p. 27.

Plante herbacée, vivace, de 2 à 6 décimètres, assez commune sur les coteaux arides, dans les prés secs et au bord des chemins, dans une grande partie de la France; rare dans le Nord et la région méditerranéenne. — Fleurit de mai en juillet.

Cette plante, quand elle est jeune, est recherchée par les moutons et les chevaux, mais refusée par les vaches.

Elle peut être introduite dans les jardins comme plante *ornementale*; ses fleurs blanches, livides ou purpurines, produisent en touffes un assez bel effet.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 46. — A) Portion inférieure de la plante; B) sommité d'un rameau fleuri; C) fruits; 1) étamines et pistil; 2) graines.

Pl. 47. — LYCHNIDE DES BOIS

LYCHNIS SILVESTRIIS HOPPE (*Lychnis diurna* Sibth., *Silene diurna*. Gren. et Godr.). — *N. Fl.* p. 28.

Compagnon rouge, Compagnon rose, Silène et Lychnide diurne, Ivrogne.

Plante herbacée, vivace, à tiges hautes de 4 à 8 décimètres, répandue dans les bois et les lieux ombragés humides, dans presque toute la France; rare aux environs de Paris. — Fleurit de mai en août.

La Lychnide des bois est :

ornementale. — Cette belle plante rustique, à fleurs d'un rose pâle ou pourpre, est recherchée pour la décoration des lieux couverts et accidentés ou des bordures de bosquets, dans les grands jardins et les parcs.

La culture en a obtenu une variété à fleurs pleines et blanches utilisée en bordures et pour la confection des bouquets.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 47. — A) Portion inférieure de la plante; B) sommité fleurie; C) fruits capsulaires; 1) pétale à limbe bifide muni d'écailles à la gorge; 2) étamines; 3) pistil; 4) coupe transversale de l'ovaire; 5) coupe trans-

versale de la capsule fructifère pour montrer la disposition des graines; 6) graine grossie.

Pl. 48. — LYCHNIDE FLEUR DE COUCOU

LYCHNIS FLOS-CUCULI L. — *N. Fl.* p. 28.

Lychnide laciniée, Œillet des prés, Lamprette, Mignonnette, etc.

Plante herbacée, vivace, à feuilles inférieures disposées en rosette et étalées sur le sol, à tiges dressées, hautes de 3 à 6 décimètres, abondante dans les prairies et les lieux herbeux humides. — Fleurit de mai en août.

La Lychnide fleur de coucou est :

I. nuisible, à la composition des prairies. — C'est, en effet, un mauvais fourrage que les animaux refusent généralement.

II. ornementale. — La plante sauvage, avec ses pétales roses profondément laciniés, est d'un très bon effet dans les gazons des lieux frais et ombragés et au bord des pièces d'eau. — On cultive en plates-bandes plusieurs variétés à fleurs pleines, roses ou blanches.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 48. — A, B) Partie inférieure et sommité fleurie de la plante; 1) calice; 2) un pétale à limbe divisé en quatre lanières et muni à la gorge de deux écailles à deux dents; 3) étamines; 4) pistil; 5) coupe de l'ovaire; 6) fruit capsulaire; 7) coupe du fruit avec les graines visibles; 8) graines.

Pl. 49. — AGROSTEMME NIELLE

AGROSTEMMA GITHAGO L. — (*Lychnis Githago* Lamk.). — *N. Fl.* p. 28.

Nielle des blés, Nielle, Noyelle, Couronne des blés.

Plante herbacée, annuelle, haute de 5 à 10 décimètres, très commune dans les moissons. — Fleurit de juin en août.

L'Agrostemme Nielle est :

I. nuisible. — Les graines nombreuses (30 à 40 dans la même capsule), grosses, noirâtres, facilement reconnaissables aux dessins dont elles sont ornées par suite de leur compression les unes sur les autres, sont vénéneuses. Le principe toxique est la *saponine*, ainsi appelée parce qu'elle fait mousser l'eau.

Battues avec le blé et broyées avec lui sous la meule, ces graines donnent à la farine une couleur noirâtre et une saveur amère désagréable. Dans le pain, le poison est toujours heureusement en trop minime quantité pour déterminer des accidents graves, mais l'on cite de nombreux cas d'empoisonnement chez les animaux nourris avec des farines de dernière qualité, des criblures, où ces graines se trouvent en grande proportion.

Les bestiaux ne touchent pas à la Nielle sur pied.

On ne saurait trop recommander d'arracher cette plante des moissons.

II. utile. — On a employé, en médecine, les graines de l'Agrostemme Nielle comme purgatives et contre les maladies de la peau ; mais leur efficacité étant fort contestable, il est plus prudent de ne pas les employer à cause de leurs propriétés vénéneuses.

III. ornemental. — Cette belle plante peut être utilisée dans les lieux secs des jardins paysagers ; il faut la semer de graines recueillies dans les moissons.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 49. — A et B) Fleur et portion feuillée de la plante ; 2) un pétale avec une étamine ; 3) étamines et pistil ; 4) ovaire ; 5) fruit capsulaire ; 6) disposition des graines dans la capsule ; 7) graine grossie.

Pl. 50. — SAPONAIRE DES VACHES

SAPONARIA VACCARIA L. (*Gypsophila Vaccaria* Smith.). —
N. Fl. p. 26.

Plante annuelle de 3 à 6 décimètres, assez répandue dans les champs et les moissons dans presque toute la France, de préférence sur les terrains maigres et calcaires. — Fleurit en juin et juillet.

La Saponaire des vaches est :

utile. — C'est une bonne plante fourragère recherchée par les bestiaux, et surtout par les vaches, comme son nom l'indique suffisamment.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 50. — A) Partie inférieure de la plante ; B) fleurs en grappes terminales en forme de corymbe ; 1) calice ; 2) fruit capsulaire ; 3, 4) graines, grandeur naturelle et grossie.

Pl. 51, A. — ŒILLET DES CHARTREUX

DIANTHUS CARTHUSIANORUM L. — *N. Fl.* p. 26.

Œil-de-perdrix.

Plante herbacée, vivace, haute de 2 à 5 décimètres, assez fréquente dans les lieux sablonneux et sur les coteaux arides et pierreux dans presque toute la France. — Fleurit de juin en septembre.

L'Œillet des Chartreux est :

ornemental. — Cette jolie plante mériterait d'être plus répandue dans les jardins, en bordures ou en massifs, qu'elle ne l'est en réalité. Si sa culture, d'abord introduite par les chartreux, est presque abandonnée aujourd'hui, la raison en est due aux innombrables et riches variétés, simples ou doubles, d'autres œillets obtenues par les horticulteurs. Les plus connus sont l'*Œillet des fleuristes* ou *des jardins* (*Dianthus caryophyllus* L.); l'*Œillet Mignardise* (*D. plumarius* L.), l'*Œillet des poètes* ou *Bouquet parfait* (*D. barbatus* L.) et l'*Œillet de Chine* (*D. Sinensis* L.).

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 51, A. — Partie inférieure et rameau fleuri de la plante; 1) fruit.

Pl. 51, B. — ŒILLET DELTOÏDE

DIANTHUS DELTOIDES L. — *N. Fl.* p. 26.

Plante herbacée, vivace, gazonnante, spécialement répandue dans les prairies des régions montagneuses et çà et là sur les pelouses sèches ou dans les lieux sablonneux de quelques bois des environs de Paris et du reste de la France. — Fleurit de juin en septembre.

L'Œillet deltoïde est :

ornemental. — Il est assez répandu dans les jardins, étant très rustique et fleurissant très longtemps. On le cultive en parterres, en bordures ou au milieu des rochers et des rocailles.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 51, B. — B) Partie inférieure d'une tige et rameau fleuri; 1 bis) capsule fructifère avec calice détaché.

FAMILLE DES ALSINÉES

Pl. 52, A. — SAGINE NOUEUSE

SAGINA NODOSA FENZ. (*Spergula nodosa* L.). — *N. Fl.* p. 30.

Spergule noueuse.

Herbe vivace, à tiges nombreuses étalées-redressées, de quelques centimètres à 2 décimètres de hauteur, habitant les prairies humides et tourbeuses des grands marais et les endroits humides des dunes du littoral. — Fleurit de juin en août.

La Sagine noueuse est.

ornementale. — Avec son feuillage délicat et ses nombreuses fleurs d'un blanc pur, elle forme un charmant gazon du meilleur effet en bordures, en pelouses de petite étendue et sur les rocailles.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 52, A. — A) Plante entière ; 1) fruit encore jeune après la chute des pétales, le style existe encore ; 2, 3) fruits capsulaires mûrs.

Pl. 52, B. — SABLINE A FEUILLES DE SERPOLET.

ARENARIA SERPYLLIFOLIA L. — *N. Fl.* p. 31.

Petite plante herbacée, annuelle, haute de quelques centimètres à 2 décimètres, très commune dans les lieux secs sablonneux, sur les vieux murs, entre les pavés des cours. — Fleurit de juin en août.

La Sabline à feuilles de Serpolet est :

nuisible. — Verte ou desséchée, elle possède la propriété de faire saliver très abondamment les chevaux et les bœufs qui la broutent. Cette sécrétion exagérée épuise beaucoup les animaux.

La plante, froissée dans l'eau, la rend mousseuse comme le fait l'*Agrostemma Nielle* ; peut-être contient-elle un principe vénéneux analogue.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 52, B. — B) Plante entière ; 1 bis) une fleur grossie ; 2 bis) calice.

Pl. 53. — HOLOSTÉE EN OMBELLE

HOLOSTEUM UMBELLATUM L. — *N. Fl.* p. 30.

Sabline en ombelle.

Plante herbacée, annuelle, haute de 5 à 15 centimètres, habitant les terrains sablonneux et incultes, le bord des chemins, les vieux murs et les toits de chaume; commune surtout aux environs de Paris et dans le centre de la France, rare dans le Midi et le Nord. — Fleurit de mars en mai.

L'Holostée en ombelle est :

I. utile. — Elle est préconisée dans la médecine populaire comme rafraîchissante et dépurative.

II. ornementale. — A l'époque de sa floraison elle forme sur les vieux murs, les toits de chaume, les rocailles des tapis très fournis de fleurs blanches, d'un merveilleux effet. Une fois introduite dans ces lieux, la plante s'y reproduit facilement.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 53. — A, B) Deux plantes entières, grandeur naturelle, de taille différente et avec les cymes de fleurs plus ou moins développées; 1) une fleur agrandie; 2) capsule du fruit; 3) graine grossie.

Pl. 54. — CÉRAISTE AGGLOMÉRÉ

CERASTIUM GLOMERATUM THUILL. (*Cerastium viscosum* L.). —
N. Fl. p. 29.

Céraiste visqueux.

Plante herbacée, annuelle, haute de 5 à 20 centimètres, très commune au bord des chemins et dans les lieux herbeux, sablonneux ou arides. — Fleurit d'avril en juin.

Le Céraiste aggloméré est :

utile. — Il constitue un bon fourrage, toutefois peu abondant, recherché par les moutons et les vaches.

On en fait quelquefois à la campagne une tisane rafraîchissante.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 54. — A, B) Deux plantes entières, de taille et de port différents, en grandeur naturelle; C) extrémité d'un rameau fructifié; 1) fleur agrandie; 2) calice; 3) capsule scarieuse du fruit; 4) graines.

Pl. 55. — MALAQUIE AQUATIQUE

MALACHIUM AQUATICUM FRIES. — *N. Fl.* p. 28.

Céraiste aquatique.

Herbe vivace, de 3 à 6 décimètres, commune dans les fossés, au bord des étangs et dans les lieux inondés et humides. — Fleurit de juin en septembre.

La Malaquie aquatique est :

utile. — C'est un très bon fourrage, recherché par les bestiaux.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 55. — A) Portion supérieure de la plante, grandeur naturelle ; 1, 2) fleurs grossies ; 3) fruit capsulaire.

FAMILLE DES LINÉES

Pl. 56. — LIN USUEL

LINUM USITATISSIMUM L. — *N. Fl.* p. 32.

Lin cultivé, Lin commun.

Plante annuelle, à tiges dressées, hautes de 4 à 8 décimètres, à belles et grandes fleurs bleues, cultivée en grand dans le nord et le midi de la France ; souvent subspontanée dans les champs et au bord des chemins. — Fleurit en juillet et août.

Le Lin usuel est une plante éminemment :

utile, 1°) dans l'industrie.

1. *Comme plante textile.* — Depuis la plus haute antiquité le Lin est cultivé pour les fibres textiles de sa tige, employées à la fabrication du fil et de divers tissus plus ou moins fins (toiles, batistes, dentelles, etc.), bien connus de tous.

On distingue deux principales variétés du Lin usuel cultivé : le *Lin d'été* ou *Lin froid*, qui produit la filasse la plus estimée (le *lin de Riga*, très élevé, appartient à cette variété), et le *Lin d'hiver* ou *Lin chaud*, ainsi appelé parce qu'il peut être semé avant l'hiver, donnant une filasse plus grossière et souvent cultivé tout à la fois pour ses graines et ses fibres. On appelle

lins ramés ceux à qui on fait obtenir une tige très longue et très déliée en les semant très drus et en les soutenant avec des perches ou des ficelles pour les empêcher de verser ; ils donnent alors une filasse très fine employée à la fabrication des dentelles.

La récolte se fait avant la maturité des fruits, aussitôt que les feuilles sont tombées et que les tiges commencent à jaunir. C'est par l'arrachage que l'on procède à cette opération. Si le lin est cultivé en même temps pour sa filasse et pour sa graine, il faut d'abord le faire sécher avec soin, puis lui faire subir l'opération de l'*égrenage* au moyen d'une espèce de peigne de fer, à dents très longues ; alors seulement on le soumet au *rouissage*. Si la récolte de la graine doit être négligée, le rouissage peut suivre presque aussitôt.

Le *rouissage* a pour but de séparer les fibres textiles qui se trouvent réunies en couche à la partie interne de l'écorce, en détruisant la matière gommeuse spéciale qui les agglutine ainsi que tous les autres tissus de la plante, sauf les tissus ligneux. C'est par l'action de certaines bactéries qui se développent dans l'eau que se produit cette séparation des fibres ; ainsi donc, le rouissage est une fermentation. On distingue plusieurs procédés de rouissage ; les plus usités sont le *rorage* et le *rouissage à l'eau*.

Le *rorage*, *rosage* ou *sereïnage*, utilise l'action de l'atmosphère et de la rosée. Pour cela on étend les tiges de lin en couches minces sur un pré et on les y laisse de vingt-cinq à quarante jours, suivant le temps, en ayant soin de les retourner périodiquement. On obtient ainsi une filasse très blanche, mais moins résistante qu'avec le rouissage à l'eau.

Le *rouissage à l'eau* consiste à faire d'abord sécher les tiges à l'air, à les lier en petites bottes dont on coupe la tête et les racines, puis à les placer dans l'eau d'un ruisseau, d'une rivière, d'un étang ou d'un bassin spécial nommé *routoir* ; on les y laisse jusqu'à ce que les fibres se séparent sans peine les unes des autres. Le temps nécessaire pour obtenir ce résultat varie de sept à quinze jours, suivant la nature de l'eau. L'opération est plus lente dans les eaux froides et dormantes. La filasse ainsi obtenue est très résistante. La couleur varie. Elle est blonde quand le rouissage a lieu dans les eaux courantes et limpides, bleue quand les eaux sont ferrugineuses, et grise quand on y fait macérer des feuilles d'aune. Les *routoirs* sont très insalubres par suite de la fermentation qui s'y produit. Dans certains pays, dans le nord de la France par exemple, on combine le rouissage à l'eau avec le rorage.

2. *Comme plante oléagineuse*. — Ce sont surtout les graines récoltées en même temps que les tiges qui servent, bien qu'elles ne soient pas encore complètement mûres, à la fabrication de l'huile. L'*huile de lin* n'est guère comestible, mais elle a une foule d'usages dans les arts et l'industrie. On en fait des vernis gras et du savon ; elle entre dans la composition de l'encre des imprimeurs ; on l'emploie quelquefois pour l'éclairage ; rendue siccatrice par un mélange avec l'oxyde de plomb, elle sert à préparer les couleurs

pour la peinture et elle peut même acquérir une ténacité telle qu'elle peut remplacer la gomme élastique. On s'en sert encore pour recouvrir certains tissus et les rendre imperméables.

2°) en médecine.

La farine de graines de Lin est très souvent employée en cataplasmes comme émollient. Par suite de la grande quantité d'eau retenue dans la farine, le cataplasme agit sur la peau comme une sorte de bain tiède. Il doit être appliqué tiède et non trop chaud, car alors il peut devenir irritant.

La décoction de graines de lin est employée également comme émolliente. L'huile de lin est un vermifuge assez puissant.

3°) en agriculture et pour l'alimentation du bétail.

Les tourteaux de lin font un excellent engrais, très usité dans le nord de la France.

Il servent également à l'engraissement des bestiaux, étant très riches en matières azotées.

Dans quelques localités on cultive le lin comme plante fourragère.

La culture du lin est très répandue, surtout en Europe. En Belgique la moitié des terres cultivées y est consacrée; la Russie septentrionale en produit également des quantités considérables; viennent ensuite les autres pays de l'Europe centrale et occidentale. On cultive également le lin en Algérie, dans l'Inde, l'Amérique et l'Australie.

Le climat a une influence considérable sur cette culture: dans les pays chauds la fibre textile est peu abondante et de mauvaise qualité, mais la plante produit beaucoup de graines; l'inverse est vrai pour les pays froids. Les graines des pays froids semées dans des régions plus tempérées reproduisent pendant quelques années des plantes riches en filasse; c'est pour cette raison que les agriculteurs français font venir leurs graines de Riga.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 56. — A, B) Portion inférieure et sommité fleurie de la plante; 1) bouton; 2) un pétale; 3) étamines et pistil; 4) une étamine; 5) fruit capsulaire avant la maturité; 6) coupe de l'ovaire; 7) capsule du fruit ouverte; 8, 9) graines, grandeur naturelle, grossie et coupée en long.

FAMILLE DES TILIACÉES

Pl. 57. — TILLEUL SILVESTRE

TILIA SILVESTRIS DESF. — *N. Fl.* p. 32.

Tilleul à petites feuilles.

Arbre de 10 à 15 mètres et plus de hauteur, assez fréquemment répandu dans les bois et les forêts; plus communément planté dans les promenades, les parcs et les jardins. — Fleurit de juillet en août.

Le Tilleul silvestre est :

I. utile, 1^o) en médecine. — Les fleurs, qui conservent leur odeur agréable une fois qu'elles sont bien desséchées, sont très fréquemment employées en infusion contre les indispositions légères et les indigestions. Elles agissent à la façon du thé, mais leur action est bien moins énergique.

2^o) dans l'industrie. — Les fibres de la partie intérieure de l'écorce sont résistantes, flexibles et textiles. Après les avoir soumises au rouissage pour les débarrasser des autres éléments étrangers, on en fait d'excellentes cordes à puits, des cordages, des nattes et des liens pour attacher les jeunes arbres à leurs tuteurs.

Le bois est blanc, tendre, léger et peu sujet à tomber en vermoulu dans les endroits secs. Il est utilisé par les layetiers, les sculpteurs et les ébénistes pour les parties intérieures des meubles. On en fait un charbon léger propre à la fabrication de la poudre.

3^o) dans l'économie domestique. — Les feuilles constituent un bon fourrage fort estimé des bestiaux.

La sève, fortement sucrée, peut fournir par fermentation une liqueur vineuse assez agréable.

Le nectar des fleurs et la matière visqueuse et sucrée (miellée), exsudée par les feuilles, sont fort recherchées par les abeilles.

II. ornemental. — Grâce à son port majestueux et à l'odeur agréable que répandent ses fleurs autour d'elles, le Tilleul silvestre est un des arbres les plus recherchés pour la décoration des parcs, des grands jardins, des avenues et des plantations d'alignement. Il lui faut un terrain profond et assez substantiel.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 57. — A) Extrémité d'un rameau fleuri; B) fruits

avec bractée florale persistante; 1) une fleur agrandie; 2 et 2 bis) étamines; 3) pistil.

FAMILLE DES MALVACÉES

Pl. 58. — GUIMAUVE OFFICINALE

ALTHÆA OFFICINALIS L. — *N. Fl. p. 33.*

Mauve blanche.

Plante vivace, à tige souterraine, longue de plusieurs décimètres, à tiges herbacées, annuelle, de 1 mètre à 1 m. 50, assez répandue dans certaines régions de la France, mais surtout commune dans les marais du littoral et les marais salants de la Lorraine; souvent cultivée dans les jardins et subspontanée au voisinage des habitations. — Fleurit de juin en août.

La Guimauve officinale est :

I. utile, 1^o) en médecine. — Les feuilles, les fleurs et surtout les parties souterraines renferment un mucilage abondant qui, par ses propriétés émollientes et adoucissantes, fait de cette plante un des remèdes le plus fréquemment employé dans la médecine des familles, contre les rhumes et les bronchites.

Avec les fleurs, on fait de la tisane; elles font partie des *quatre fleurs pectorales*.

On prépare également des tablettes connues sous le nom de *pâte de guimauve*, et des sirops.

2^o) dans l'industrie. — La tige contient des fibres textiles avec lesquelles on fabrique du papier à calquer.

II. ornementale. — C'est une belle plante décorative par son feuillage tomenteux blanchâtre et ses fleurs blanches rosées. — La *Rose trémière*, dont on cultive tant de variétés dans les jardins, est une espèce voisine du même genre.

— **EXPLICATION DE LA PLANCHE 58.** — A) Sommité d'un rameau avec fleurs et boutons; 1) un pétale isolé; 2) ensemble des étamines à filets soudés en tube à la base; 3) une étamine isolée; 4) pistil avec calice et calicule; 5) fruit; 6) graines.

FAMILLE DES GÉRANIACÉES

Pl. 59. — GÉRANIUM LIVIDE.

GERANIUM PHÆUM L. — *Fl. du Nord de la France et de la Belgique*, p. 37.

Géranium brun, Géranium noirâtre.

Plante vivace, à souche souterraine, épaisse, à tiges herbacées de 30 à 40 centimètres, localisée surtout dans les prairies des régions montagneuses et plus rarement dans les marais des plaines; manque aux environs de Paris. — Fleurit en mai et juin.

Le Géranium livide est :

ornemental. — Introduit dans les grands jardins, il produit un très bel effet dans les lieux herbeux humides ; il peut également servir à orner les rocailles et les plates-bandes. Il est très rustique et ne demande aucun soin.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 59. — A) Sommité d'un rameau fleuri; 1) étamines; 2) pistil; 3) fleur sans les pétales; 4) fruit; 5) graine.

Pl. 60. — ERODIUM A FEUILLES DE CIGUË

ERODIUM CICUTARIUM L'HÉRIT. — *N. Fl.*, p. 35.

Fourchette.

Plante herbacée, annuelle, de 1 à 6 décimètres, variable dans son port et sa coloration, très commune dans les champs cultivés, les lieux incultes, au bord des chemins, sur les pelouses sèches, etc. — Fleurit de mai en août.

L'Erodium à feuilles de ciguë est mangé volontiers par les animaux.

Il est un peu astringent, aussi est-il quelquefois employé dans la médecine populaire contre les hémorrhagies.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 60. — A) Rameau fleuri et fructifié; 1) détails d'une fleur; 2) étamines; 3) pistil; 4) fruit; 5) coupe de l'ovaire; 6) arête du carpelle détaché à la maturité et roulé en spirale.

FAMILLE DES HYPÉRICINÉES

Pl. 61. — MILLEPERTUIS PERFORÉ

HYPERICUM PERFORATUM. — *N. Fl.*, p. 36.

Millepertuis commun, Hypéric à feuilles perforées, Herbe aux mille pertuis, Herbe de la Saint-Jean, Chasse-Diable.

Plante herbacée, à souche vivace, à tiges de 2 à 6 décimètres, à feuilles marquées de nombreux points transparents, très commune dans les bois découverts, sur le bord des chemins, le long des haies et dans les lieux secs et incultes. — Fleurit de mai en août.

Le Millepertuis perforé est :

I. utile, en médecine. — Les sommités fleuries, qui ont une odeur résineuse et balsamique, sont employées en tisane contre les rhumes. Infusées dans de l'huile, elles sont efficaces contre les contusions et les brûlures. Elles entrent dans la composition du *baume tranquille*. On les emploie aussi quelquefois comme vermifuge.

II. nuisible. — Les animaux refusent généralement cette plante; elle passe même pour être nuisible aux moutons et occasionner des empoisonnements.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 61. — A, B) Portion inférieure de la plante et sommité d'une tige fleurie; 1) bouton; 2) fleur agrandie; 3, 4) étamines et pistil; 5) coupe transversale de l'ovaire; 6) fruit avant la maturité, grandeur naturelle; 7) fruit mûr; 8) graine très grossie.

FAMILLE DES ACÉRINÉES

Pl. 62. — ÉRABLE PLATANE

ACER PLATANOIDES L. — *N. Fl.*, p. 36.

Faux-Sycomore, Platane.

Grand arbre de 10 à 15 mètres, spontané dans les bois de la plupart des régions montagneuses de la France, et souvent planté. — Fleurit en avril et

mai, avant que les feuilles soient développées; possède deux sortes de fleurs, les unes complètes avec pistil et étamines, les autres seulement à étamines (fl. mâles) ou à pistil (fl. femelles).

L'Érable Platane est :

I. utile, 1^o) dans l'industrie. — Son bois dur, à grain très fin, susceptible d'un beau poli et très durable, est employé par les menuisiers, les tourneurs, les armuriers et les luthiers (pianos, côtés et fonds de violons).

2^o) dans l'économie domestique. — C'est un bon bois de chauffage.

II. ornemental. — Ce bel arbre est communément planté dans les parcs et les avenues.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 62. — A) Rameau fleuri sans feuilles; B) feuilles; C) fruits formés de deux carpelles ailés (samares) et soudés, mais se séparant à la maturité; 1) une fleur agrandie avec étamines, sans pistil; 2) une autre avec pistil et étamines; 3) une fleur vue de dessous pour montrer les cinq divisions du calice et de la corolle; 4) étamines; 5) pistil montrant la soudure de deux carpelles.

FAMILLE DES AMPÉLIDÉES

PL. 63. -- VIGNE VINIFÈRE

VITIS VINIFERA L. — *N. Fl.*, p. 37.

Vigne cultivée.

Arbuste sarmentueux, grimpant, ordinairement de petite taille, mais pouvant s'élever à des hauteurs considérables en se soutenant sur les objets voisins à l'aide de ses vrilles.

Originaire de l'Asie, la Vigne vinifère a été introduite dans les Gaules par les Phocéens, lors de la fondation de Marseille.

Elle est cultivée en vignoble, pour la fabrication du vin, dans une grande partie de la France, au sud d'une ligne oblique allant de l'ouest vers l'est, partant des côtes de l'Océan, près de l'embouchure de la Loire et passant un peu au nord de Paris et de Soissons, en se dirigeant vers Cologne; on la cultive encore pour ses fruits, employés comme raisins de table, dans toute la France en plein air dans le midi et à l'abri des murs dans le nord.

Dans les pays de vignobles, principalement dans le bas de la vallée du Rhône, on la rencontre assez fréquemment naturalisée et comme à l'état sauvage, dans les haies, les buissons et même sur les grands arbres; ses feuilles sont alors plus petites et ses fruits moins gros et acerbes. Ces vignes sont vulgairement désignées sous le nom de Lambrousques. — La Vigne fleurit en juin.

I. La Vigne en agriculture (Viticulture).

La Vigne est l'une des principales richesses agricoles de la France. Malgré les immenses ravages produits ces dernières années dans nos vignobles par des champignons, l'*oidium*, le *mildew*, qui attaquent ses feuilles et par un petit puceron, le *phylloxéra*, qui attaque ses racines, on cultive encore sur le territoire français plus de 1,500,000 hectares de vignes, produisant plus de 30 millions d'hectolitres de vin. Avant l'invasion du phylloxéra, la récolte atteignait 80 millions d'hectolitres.

On distingue en France quatre grandes régions viticoles :

1°) *La région occidentale.* — Elle comprend deux grandes divisions, le *Bordelais* et les *Charentes*. Le *Bordelais* se subdivise à son tour en quelques grands cantons producteurs qui sont le *Médoc* (crus les plus renommés : *Château-Margaux*, *Château-Lafitte*, *Château-Latour*), le *Libournais*, le *Bordelais proprement dit* (*Château-Haut-Brion*), la *Palu-entre-deux-Mers* et celui de *Graves* (*Sauternes*, *Barsac*).

2°) *La région centrale.* — Elle comprend : 1. La *Bourgogne*, se subdivisant en *Haute-Bourgogne* ou *Côte-d'Or* (*Clos-Vougeot*, *Chambertin*, *Nuits*, *Romanée-Conti*, *Beaune*, *Pomard*, *Volnay*, *Corton*, etc.) et en *Basse-Bourgogne* (*Chablis*) ; 2. la *Champagne* (*Sillery*, *Aÿ*, *Épernay*, *Bouzy*, etc.) ; 3. le *Mâconnais* (*Mâcon*, *Thorins*, *Moulin-à-Vent*, *Pouilly*) ; 4. le *Beaujolais* ; 5. la *vallée du Rhône* (*Côte-Rôtie*, *Hermitage*) ; 6. l'*Auvergne* ; 7. la *Touraine* (*Vouvray*).

3°) *La région orientale et septentrionale.* — Elle comprend la *Franche-Comté* (vins du *Jura*) et la *Lorraine* (vins de la *Moselle*).

4°) *La région méridionale.* — Elle comprend : 1. Le *Béarn* (*Jurançon*, etc.) ; 2. le *Roussillon* (*Grenaches*) ; 3. le *Bas-Languedoc* (*Frontignan*, *Lunel*, etc.) ; 4. la *Provence*.

II. Le Vin et ses dérivés.

1°) *Fabrication du vin.*

Tout le monde connaît les diverses opérations de cette fabrication ; il suffit de les rappeler brièvement. C'est d'abord le *foulage* du raisin dans de grandes cuves où, sous l'action de ferments qui se trouvent sur le raisin même, le *moût* (raisin écrasé non fermenté, vin doux) ne tarde pas à fer-

menter, c'est-à-dire à avoir les principes sucrés qu'il contient, décomposés en alcool qui reste dans la cuve et en acide carbonique qui se dégage; puis vient le *décuvage* ou soutirage du premier jus dans des fûts où la fermentation continue et le vin s'enrichit en alcool; ensuite le *pressurage du chapeau* (croûte formée par les raisins écrasés) demeuré dans le pressoir pour faire des vins de qualité inférieure; le *soutirage* des différents vins pour enlever toute lie; enfin leur *collage* pour les clarifier.

Cette fabrication est celle du *vin rouge*. Le *vin blanc* se fait indifféremment avec des raisins blancs ou rouges, mais il faut, avant la fermentation, séparer le jus des rafles (pédoncles), pépins et pellicules, qui renferment le principe colorant.

Les *vins mousseux* de Champagne et autres s'obtiennent en ajoutant du sucre au moût que l'on met en bouteilles avant que la fermentation soit achevée. L'acide carbonique qui continue à se former reste forcément dissous dans le liquide et lui donne la propriété de mousser en se dégageant. On emploie de préférence pour ces vins des raisins rouges plus riches en sucre.

Les *vins sucrés* ou *de liqueur* se fabriquent avec des raisins très mûrs, à moitié desséchés, ayant déjà perdu une partie de leur eau, et ainsi très riches en sucre; on y ajoute encore souvent du sirop de fécule.

2°) Principaux dérivés du vin.

1. *Eaux-de-vie*. — Les véritables eaux-de-vie sont obtenues par la distillation de vins riches en alcool, mais de qualité médiocre ou difficiles à conserver. Les meilleures eaux-de-vie proviennent des Charentes; elles sont faites avec les crus dits de *Cognac*. Suivant leur qualité on les divise en *fine-champagne*, *eau-de-vie de bois*, *Saintonge*, *La Rochelle*, etc. Les eaux-de-vie dites d'*Armagnac* proviennent du Gers, du Lot et des Landes; après viennent celles de *Montpellier* et de *Marmande*. Dans la consommation ordinaire les eaux-de-vie de vin sont remplacées par des alcools de grains ou de betteraves, mélangés d'eau et plus ou moins habilement préparés.

2. *Eaux-de-vie de marcs*. — Le marc après le *pressurage*, renferme encore un peu d'alcool; on le retire par le lavage et l'on obtient, par distillation dans des appareils très perfectionnés, une eau-de-vie d'un goût particulier.

3. *Alcool* ou *esprit-de-vin*. — On l'obtient par rectification des eaux-de-vie; l'alcool vinique est aujourd'hui presque universellement remplacé par celui de grains ou de betteraves beaucoup moins cher.

4. *Vinaigre*. — Le vinaigre (vin aigre) est produit par un ferment spécial qui transforme l'alcool du vin en acide acétique; ce ferment forme à la surface du liquide un voile blanchâtre que tout le monde connaît sous le nom vulgaire de *mère du vinaigre*. Une fois le vinaigre formé dans un tonneau, il suffit d'y remettre du vin à mesure de la consommation pour que

la fermentation acétique se continue sans interruption. Actuellement le vinaigre de vin devient rare ; on le remplace par des vinaigres d'alcool, de bière et de bois, de qualité bien inférieure.

3°) *Propriétés et usages du vin et de ses dérivés.*

Le *vin* est la boisson courante usitée dans une grande partie de la France. C'est un bon aliment et un excitant modéré de l'organisme, grâce à l'alcool qu'il contient ; aussi recommande-t-on souvent en médecine l'usage des vins généreux pour relever les forces ou combattre un commencement de fièvre. Les vins mousseux aident la digestion et peuvent empêcher les vomissements en calmant l'estomac.

Les *liqueurs alcooliques* prises en petite quantité favorisent également la digestion et sont excitantes.

L'*alcool* est employé pour le pansement des plaies qu'il cicatrise et dont il empêche la putréfaction. De plus, il entre dans un très grand nombre de compositions pharmaceutiques.

Le *vinaigre* à petite dose ou très étendu d'eau favorise également la digestion. L'eau vinaigrée, en lotions, est employée dans les fièvres pour abaisser la température de la peau.

III. La Vigne en horticulture : raisins de table.

Presque toutes les variétés de vignes cultivées donnent des fruits de table ; quelques variétés remarquables, soit par l'abondance de leurs fruits, soit par leur beauté ou leur saveur, sont cependant presque exclusivement recherchées en arboriculture fruitière. Les meilleures sont les suivantes :

1°) Les *Chasselas* à gros grains ronds, à jus sucré et à peau tendre. Le plus estimé est le *Chasselas de Fontainebleau*, qui se cultive dans le petit village de Thomery, près de Fontainebleau ; presque tout le territoire de cette commune est pittoresquement couvert de murs contre lesquels sont appliquées les treilles.

2°) Les *raisins muscats*, très sucrés, verts ou d'un jaune d'ambre et possédant une saveur particulière, assez analogue à celle des poires musquées. Ils mûrissent difficilement dans le nord. Le plus estimé est le *muscat de Frontignan*.

3°) Les *raisins précoces*, les mieux appropriés aux climats du nord et y mûrissant à peu près tous les ans en treille, mais de second ordre pour la qualité et la beauté. Les plus répandus de ce groupe sont le *morillon hâtif* ou *madeleine noire*, à petites grappes et à petits grains ronds, d'un violet noir, peu sucrés, et le *raisin précoce de Courtilier*, à grappes plus grosses, à gros grains ronds, d'un jaune d'ambre, sucrés.

IV. La Vigne dans l'économie domestique.

Les *feuilles* sont employées dans une grande partie de la France à la nourriture des bestiaux. Au Mont-d'Or, près de Lyon, elles constituent la principale alimentation des chèvres, dont le lait sert à faire les fromages si renommés.

Les *sarments* sont utilisés pour le chauffage.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 63. — A) Portion d'un sarment avec feuille, vrille et grappe de fleurs; B) grappe de fruits; 1) bouton de fleur grossi; 2) fleur épanouie : le calice entier est visible à la base, les 5 pétales caducs, réunis au sommet, sont détachés à la base et forment une coiffe au-dessus des étamines; 3) coupe d'un bouton; 4) fleur après la chute de la coiffe formée par les pétales; 5) étamine très grossie; 6) graine.

FAMILLE DES HIPPOCASTANÉES

Pl. 64. — MARRONNIER FAUX-CHÂTAIGNIER

ÆSCULUS HIPPOCASTANUM L. — *N. Fl.*, p. 37.

Marronnier d'Inde, Châtaigne de cheval.

Arbre très élevé, pouvant atteindre 20 mètres et plus, originaire de l'Asie, introduit en France au commencement du dix-septième siècle, communément planté et quelquefois subspontané. — Fleurit en avril et mai.

Le Marronnier d'Inde est :

I. utile, 1°) en médecine. — L'écorce renferme une substance particulière, l'*esculine*, qui est un assez bon fébrifuge.

2°) dans l'économie domestique. — Les graines ou marrons d'Inde contiennent beaucoup de fécule, mais elle est malheureusement accompagnée d'un principe très amer qu'il faut faire disparaître. On y arrive en traitant par l'alun, la fécule obtenue par les mêmes procédés que celle de la pomme de terre; elle peut alors servir aux mêmes usages.

La macération ou les lavages répétés dans l'eau pure ou un peu alunisée, des marrons d'Inde concassés enlève déjà une grande partie de leur amertume; on peut à la rigueur se contenter de cette simple manipulation pour les faire servir à l'alimentation du bétail.

Le bois, mou et spongieux, est employé à la fabrication des caisses ou comme combustible.

II. ornemental. — Tout le monde connaît cet arbre magnifique, remarquable tout à la fois par son port majestueux, l'élégance de son feuillage et la beauté de ses nombreuses fleurs; il décore communément nos parcs et nos promenades.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 64. — A, B) Feuille et inflorescence, grandeur naturelle; 1) une fleur isolée et coupée en long; 2) un pétale isolé; 3) étamines grossies; 4) pistil agrandi, avec le calice à la base; 5) coupe longitudinale de l'ovaire; 6) fruit mûr et entr'ouvert; 7) une graine.

FAMILLE DES BALSAMINÉES

Pl. 65. — IMPATIENTE N'Y TOUCHEZ PAS

IMPATIENS NOLI-TANGERE L. — *N. Fl.*, v. 37.

Balsamine sauvage, Balsamine des bois.

Plante herbacée, annuelle, haute de 3 à 8 décimètres, habitant les lieux ombragés humides des bois et des montagnes, dans presque toute la France, mais généralement peu commune; rare aux environs de Paris. — Son nom lui vient de l'élasticité de sa capsule dont les valves, à maturité, s'ouvrent comme un ressort lorsqu'on les touche et lancent les graines au loin. — Fleurit de juin en août.

La Balsamine sauvage est :

I. utile. — Les feuilles sont employées pour teindre la laine en jaune.

II. nuisible. — Les feuilles vertes sont âcres et vénéneuses.

III. ornementale. — On peut tirer un excellent parti de cette plante pour la décoration des parties fraîches ombragées et accidentées, dans les parcs et les grands jardins.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 65. — A) Partie inférieure de la tige; B) extrémité terminale, grandeur naturelle, avec feuilles, boutons, fleurs et fruits; 1) une fleur agrandie; 2) étamines soudées au sommet et entourant l'ovaire; 3) étamines détachées; 4) fruit à valves ouvertes et enroulées; 5) graines.

FAMILLE DES OXALIDÉES

Pl. 66. — OXALIS PETITE-OSEILLE

OXALIS ACETOSELLA L. — *N. Fl.* p. 37.

Surelle, Vinaigrette, Pain de coucou, Alleluia, Oseille à trois feuilles.

Petite plante herbacée, vivace, de 4 à 6 centimètres, très commune dans les bois et les lieux couverts. — Fleurit en avril et mai.

L'Oxalis Petite-Oseille est :

utile. — Les feuilles sont alimentaires et rafraîchissantes ; elles peuvent être mangées en salade et remplacer celles de l'Oseille. Leur saveur piquante et acide est due à la présence du *sel d'oseille* ou *bioxalate de potasse*.

Retiré par des procédés industriels, le *sel d'oseille* est employé dans la teinturerie comme mordant ; on l'utilise surtout dans les fabriques d'indiennes, pour détruire la couleur là où l'étoffe doit rester blanche. Dans l'économie domestique on en fait un usage quotidien pour enlever les taches d'encre sur le linge et pour nettoyer et rendre brillants les objets en cuivre (eau de cuivre).

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 66. — A) Plante entière, grandeur naturelle ; 1) coupe d'une fleur agrandie ; 2) pétales ; 3) étamines ; 4) coupe de l'ovaire ; 5) fruit à 3 loges s'ouvrant par élasticité ; 6) graine grossie.

FAMILLE DES CÉLASTRINÉES

Pl. 67. — FUSAIN D'EUROPE

EVONYMUS EUROPÆUS L. — *N. Fl.*, p. 37.

Bonnet de prêtre, Bois carré, Bois à lardoire.

Arbuste de 2 à 3 mètres, commun dans les bois, les buissons et souvent planté en haies. — Fleurit d'avril en juin.

Le Fusain d'Europe a une odeur désagréable et nauséuse qui éloigne les animaux, il est :

utile, 1°) en médecine. — Son écorce et ses graines sont purgatives et provoquent le vomissement. La décoction de ses semences, très âcre, additionnée d'un peu de vinaigre, est employée dans la médecine populaire, pour détruire les parasites de la peau.

2°) dans l'industrie. — Le bois, calciné en vases clos, donne un charbon très léger employé dans la fabrication de la poudre et par les dessinateurs comme crayons à dessins (fusains).

Ce bois, jaunâtre, fin et serré, sert dans les ouvrages de tour; on en fait des vis, des fuseaux, des lardoires, etc.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 67. — A) Rameau feuillé et fleuri, grandeur naturelle; B, C) fruits mûrs, à quatre angles; 1,2,3) bouton et fleurs grossis; 4) coupe longitudinale de la fleur; 5) coupe du fruit en travers.

FAMILLE DES ILICINÉES

Pl. 68. — HOUX A AIGUILLONS

ILEX AQUIFOLIUM L. — *N. Fl.*, p. 37.

Houx commun, Laurier piquant.

Arbrisseau toujours vert, ordinairement de 2 à 3 mètres, mais pouvant vivre très longtemps et devenir un arbre de 7 à 8 mètres, commun dans les bois, surtout dans les régions montagneuses; souvent planté en haies. — Fleurit en mai et juin.

Le Houx à aiguillons est :

I. utile, 1°) dans l'industrie. — Son bois, blanc, dur et susceptible de recevoir un beau poli, est recherché pour le tour et la tabletterie.

Avec son écorce intérieure on fabrique la substance connue sous le nom de *glu*.

2°) dans la médecine populaire. — La décoction des feuilles est employée contre les fièvres intermittentes. Les fruits sont purgatifs.

II. ornemental. — Par son feuillage toujours vert, luisant et épineux, son port touffu, les fleurs blanches qui garnissent ses rameaux au prin-

temps et ses fruits en forme de baies, d'abord verts, puis bientôt d'un rouge corail, se conservant une partie de l'hiver, le Houx commun est l'un des ornements les plus beaux et les plus durables de nos parcs et de nos jardins.

On en a obtenu de nombreuses variétés. Les unes ont les feuilles planes et sans aiguillons, ou au contraire (particulièrement dans la variété appelée *Houx hérisson*) couvertes d'épines sur les deux faces; d'autres ont le feuillage panaché de marbrures, de jaune ou de blanc; chez quelques-unes enfin le fruit mûr est blanc, jaune ou noirâtre.

= EXPLICATION DE LA PLANCHE 68. — A) Rameau fleuri en grandeur naturelle; 1) fleur entière grossie; 2) coupe d'une fleur avec étamines fertiles et ovaire stérile, avorté; 3) une autre fleur avec étamines stériles, avortées et ovaire fertile; 4) coupe de l'ovaire; 5) fruit mûr; 6, 7) coupe longitudinale et transversale du fruit; 8) graine.

FAMILLE DES RHAMNÉES

Pl. 69. — NERPRUN BOURDAINE

RHAMNUS FRANGULA L. — *N. Fl.*, p. 37.

Bourgène, Bois à poudre, Aune noir, Bois noir.

Arbrisseau de 2 à 3 mètres, commun dans les bois, les haies et les buissons.
— *Fleurit en mai et juin.*

Le Nerprun Bourdaine est :

utile. — L'écorce et les fruits sont purgatifs et sont employés dans la médecine populaire et vétérinaire.

Son bois, blanc et fragile, donne un charbon très léger, fort estimé pour la fabrication de la poudre de chasse.

= EXPLICATION DE LA PLANCHE 69. — A) Rameau grandeur naturelle, avec feuilles, fleurs et fruits encore jeunes; 1) bouton grossi; 2) fleur entière; 3) la même vue en dessous; 4) coupe longitudinale de la fleur montrant l'insertion des pétales, petits, en forme de capuchon et contenant les étamines; 5) un pétale avec une étamine; 6) étamine isolée; 7) pistil porté sur un disque adhérent au fond du calice; 8) fruit ouvert; 9) graine très grossie.

FAMILLE DES PAPILIONACÉES

Pl. 70. — AJONC D'EUROPE

ULEX EUROPÆUS L. — *N. Fl.*, p. 40.

Ajonc épineux, Ajonc ou Jonc marin, Genêt épineux, Landier, Vigneau.

Arbrisseau épineux de 1 à 2 mètres, très rameux, abondant dans les lieux secs et arides des provinces de l'ouest et du nord de la France et aux environs de Paris, presque exclusivement sur les sols siliceux; couvre sur de vastes surfaces les landes et les champs sablonneux de la Bretagne et de la Vendée; devient très rare vers le midi et l'est. — Fleurit surtout en mai et juin, mais donne des fleurs jusqu'à la fin de l'automne.

L'Ajonc d'Europe est :

I. utile, 1°) comme plante fourragère. — En Bretagne, en Gascogne et dans quelques autres régions, on le cultive pour la nourriture des bestiaux, afin d'utiliser les terrains incultes sablonneux. Il ne peut être brouté directement que lorsqu'il est jeune; plus tard les animaux seraient rebutés par les épines. On le fait alors manger à l'étable, après l'avoir concassé dans des machines spéciales. Les bestiaux, et surtout les chevaux, estiment cette nourriture.

2°) *dans l'économie domestique.* — Dans beaucoup de contrées il est utilisé comme combustible.

On en fait de très bonnes clôtures défensives autour des pâturages et des champs.

Converti en fumier ou incinéré, c'est un très bon engrais.

II. nuisible. — Les graines contiennent un poison spécial, l'*pulexine*, qui, pris à forte dose, paralyse les mouvements de la respiration et du cœur.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 70. — A) Rameau fleuri; 1) fleur entière isolée; 2) étamines (*monadelphes*) à filets tous soudés à la base en un tube contenant le style; 3) tube des étamines ouvert et étalé; 4, 5) fruit (*gousse* ou *legume*) ouvert; 6) graine grossie.

Pl. 71. — SAROTHAMNE A BALAIS

SAROTHAMNUS SCOPARIUS KOCH. — *N. Fl.*, p. 40.

Sarothamne commun, Genêt à balais, Grand Genêt.

Arbrisseau de 1 à 2 mètres, commun dans les bois, les lieux incultes, les landes, dans les terrains sablonneux. — Fleurit en avril et juin, et quelquefois à l'automne.

Le Sarothamne à balais est :

I. utile. — Tous les animaux le broutent volontiers; il est donné comme fourrage dans quelques régions.

Avec ses rameaux on fabrique des balais.

On en extrait une filasse dont on fait des cordes.

Les fleurs sont quelquefois employées au tannage du cuir.

On l'utilise souvent pour le chauffage.

II. ornemental. — Il est souvent planté dans les parcs rustiques pour décorer les talus et les endroits sablonneux.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 71. — A) Rameau fleuri, grandeur naturelle; B) une gousse ou fruit; 1) coupe longitudinale d'une fleur: le pétale inférieur est l'*étendard*; le latéral, une des deux *ailes*; l'inférieur, la *carène*; 2) étamines soudées en tube à la base; 3) style élargi, velu à la base et enroulé au sommet; 4) un fruit mûr et ouvert; 5) graine grossie.

Pl. 72. — GENÊT D'ALLEMAGNE

GENISTA GERMANICA L. — *N. Fl.*, p. 41.

Arbrisseau épineux de 3 à 6 décimètres, habitant les bois et les lieux stériles dans une grande partie de la France; très rare aux environs de Paris. — Fleurit en mai et juin.

Cette plante est mangée quelquefois par les bestiaux, mais elle est, comme plante fourragère, bien moins bonne que les deux espèces précédentes.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 72. — A) Rameau fleuri, grandeur naturelle; 1) une fleur isolée, grossie; 2) coupe de la fleur; 3) calice isolé; 4) fruit, grandeur naturelle; 5) le même, grossi et ouvert; 6) graine grossie.

Pl. 73. — ONONIS ÉPINEUX

ONONIS SPINOSA L. — *N. Fl.*, p. 44.

Bugrane épineuse, Arrête-bœuf.

Plante vivace, à tiges de 2 à 6 décimètres, couchées, puis redressées, le plus souvent épineuses, commune sur le bord des chemins et dans les champs incultes, dans toute la France. — Fleurit de juin en août.

L'Ononis épineux est :

I. utile. — Les bestiaux mangent volontiers les feuilles et les jeunes pousses; c'est un assez bon fourrage, mais dur et rebutant souvent les animaux par ses aiguillons.

II. nuisible à l'agriculture. — Sa souche rameuse, longuement traçante, est assez puissante pour contrarier le travail de la charrue; d'où son nom d'Arrête-bœuf.

= EXPLICATION DE LA PLANCHE 73. — A) Rameau épineux, grandeur naturelle, avec fleurs et fruits; 1) calice isolé; 2) coupe d'une fleur; 3) fruit encore jeune; 4) graines, grossie et grandeur naturelle.

Pl. 74. — ANTHYLLIDE VULNÉRAIRE

ANTHYLLIS VULNERARIA L. — *N. Fl.*, p. 45.

Vulnéraire, Trèfle jaune.

Plante herbacée, vivace ou bisannuelle, haute de 1 à 3 décimètres, commune dans les prés secs ou sur les coteaux arides, de préférence sur les sols calcaires, dans les pâturages des plus hautes montagnes et dans les sables du littoral. — Fleurit de mai en juin.

L'Anthyllide Vulnéraire est :

utile. — C'est une excellente plante fourragère que les animaux broutent très volontiers; on la sème souvent dans les prairies artificielles.

En médecine populaire, elle jouit d'une grande vogue comme vulnéraire pour cicatriser les plaies; on l'emploie ordinairement pilée.

= EXPLICATION DE LA PLANCHE 74. — A, B) Base et sommité fleurie de la plante, en grandeur naturelle; 1) une fleur isolée agrandie; 2) corolle isolée; 3) coupe longitudinale de la fleur; 4) fruit grossi, jeune, encore renfermé dans le calice, et un autre isolé, en grandeur naturelle; 5) graines, grossie et grandeur naturelle.

Pl. 75. — LUZERNE CULTIVÉE

MEDICAGO SATIVA L. — *N. Fl.*, p. 44.

Luzerne commune.

Plante herbacée, vivace, à tiges hautes de 4 à 8 décimètres, originaire de l'Orient, cultivée en prairies dans toute la France et souvent subspontanée dans les prés, les champs et sur le bord des chemins. — Fleurit de juin en septembre.

La Luzerne cultivée est :

utile, comme *plante fourragère*. — Elle est l'une des plantes les plus précieuses de cette catégorie.

Son fourrage est abondant et substantiel ; tous les animaux, surtout les vaches, le mangent avidement, soit vert, soit à l'état sec.

La durée de sa végétation est en moyenne de 10 à 15 ans, et elle peut fournir trois à quatre coupes chaque année. Elle n'épuise pas la terre, grâce à ses racines très profondes qui peuvent atteindre plusieurs mètres, et la prépare, au contraire, à recevoir des céréales. On peut même, la première année, la semer en même temps que le blé ou autres céréales dont les racines s'enfoncent beaucoup moins.

On peut avec avantage l'allier au *sainfoin*, ce mélange étant d'un rapport plus grand.

Mangée en trop grande quantité à l'état vert, elle occasionne malheureusement la *météorisation* ou *tympanite*, c'est-à-dire un gonflement considérable du ventre, par suite d'une fermentation qui accumule du gaz dans l'estomac et l'intestin ; la respiration devient alors très difficile et l'animal meurt par asphyxie.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 75. — A) Sommité d'une tige fleurié ; 1) bouton ; 2) fleur isolée ; 3) fleur coupée en long ; 4) étamines très grossies ; 5) fruits contournés en spirale ; 6) graines, grossie et grandeur naturelle.

Pl. 76, A. — LUZERNE LUPULINE

MEDICAGO LUPULINA L. — *N. Fl.*, p. 44.

Minette, Mignonnette, Lupuline.

Plante annuelle ou bisannuelle, à tiges de 1 à 4 décimètres, couchées, étalées, très commune dans les prés, au bord des chemins et sur les coteaux secs ; très souvent cultivée. — Fleurit de mai en septembre.

La Luzerne lupuline est une excellente *plante fourragère*. Les bestiaux la broutent avec avidité. Cultivée en prairies artificielles, même dans de mauvaises terres, elle donne un fourrage précoce, fin et substantiel, très estimé surtout pour les moutons. Elle a de plus le grand avantage de ne pas produire la météorisation.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 76, A. — A) Tige en grandeur naturelle, avec fleurs et fruits recourbés au sommet.

Pl. 76, B. — LUZERNE TACHÉE

MEDICAGO MACULATA WILLD. — *N. Fl.*, p. 44.

Plante annuelle, à tiges de 2 à 6 décimètres, commune dans les prairies, les lieux herbeux humides, et quelquefois cultivée. — Fleurit de mai en juillet.

La Luzerne tachée, bien qu'elle soit encore une bonne *plante fourragère*, est beaucoup moins recherchée par les bestiaux que les deux espèces précédentes; il est donc inutile de la semer en prairies artificielles. Elle se distingue facilement de la *Minette* par les taches brunes de ses feuilles.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 76, B. — B) Tige en grandeur naturelle, avec fleurs et fruits enroulés en spirale.

Pl. 77. — MÉLILOT DES CHAMPS

MELILOTUS ARVENSIS WALLR. — *N. Fl.*, p. 45.

Trèfle odorant.

Plante bisannuelle, rameuse, haute de 3 à 10 décimètres, commune dans les prairies, au bord des chemins et des haies et dans les lieux incultes. — Fleurit de juillet en septembre,

Le Mélilot des champs est :

utile. — Les bestiaux le mangent avec plaisir. Desséché, il a une odeur agréable qu'il communique au foin avec lequel il est mélangé. On peut, pour cette raison, le semer en petite quantité dans les prairies.

Les fleurs sont utilisées dans la parfumerie et pour aromatiser le linge ou éloigner les insectes des vêtements et des fourrures.

En médecine on s'en sert pour fabriquer un collyre efficace contre les maux d'yeux.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 77. — A) Sommité d'un rameau fleuri; 1) une fleur entière isolée et grossie; 2) coupe longitudinale d'une fleur; 3) pièces inférieures (carène et ailes) de la corolle; 4) calice et étamines soudées en tube à la base; 5) pistil; 6) fruit mûr grossi; 7) graines, grossie et grandeur naturelle.

Pl. 78. — TRÈFLE DES PRÉS

TRIFOLIUM PRATENSE L. — *N. Fl.* p. 43.

Trèfle ordinaire, Trèfle rouge, Trémène, Grand trèfle de Hollande, Trèfle de Normandie.

Plante herbacée, vivace, de 1 à 6 décimètres, très commune dans les prés, les lieux herbeux, au bord des chemins et des bois; très souvent cultivée. — Fleurit de mai en septembre.

Le Trèfle des prés est :

utile, comme *plante fourragère*. — Dans les prairies naturelles où il est quelquefois semé et le plus souvent spontané, il augmente la valeur nutritive de l'herbe ou du foin.

On le cultive en grand dans les prairies artificielles; il n'y dure guère que deux ans, mais il fournit la seconde année plusieurs coupes très abondantes.

A l'état frais il peut produire la météorisation.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 78. — A) Partie inférieure de la plante; B) sommité d'une tige fleurie; 1) bouton; 2) fleur épanouie; 3) calice; 4) coupe longitudinale de la fleur; 5) une étamine; 6) graine grossie.

Pl. 79. — TRÈFLE RAMPANT

TRIFOLIUM REPENS L. — *N. Fl.* p. 42.

Trèfle blanc, Petit trèfle de Hollande, Triolet, Coucou.

Plante vivace, haute de 5 à 25 centimètres, très commune dans les prairies, au bord des fossés, dans les lieux herbeux, autour des habitations et dans les bois. — Fleurit de mai en octobre.

Le Trèfle rampant est la meilleure des *Papilionacées fourragères*. Étant ordinairement trop peu élevé pour être fauché, on ne le cultive guère en prairie, mais en pâturage. Il réussit sur tous les terrains, mais dans les terres

fertiles, il pousse vigoureusement et prend rapidement la place des autres plantes moins bonnes. Il repousse avec d'autant plus d'activité qu'il est foulé et brouté de plus près.

Il convient à tous les animaux, mais surtout aux moutons. Il ne produit pas la météorisation.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 79. — A) Plante grandeur naturelle; 1) une feuille avec marbrures; 2) fleur entière, isolée et grossie; 3) calice; 4) fruits disposés en capitule arrondi; 5) fruit jeune.

Pl. 80, A. — TRÈFLE DES CHAMPS

TRIFOLIUM ARVENSE L. — *N. Fl. p. 43.*

Pied de lièvre.

Plante herbacée annuelle, de 1 à 3 décimètres, commune dans les champs cultivés et les jachères des terrains sablonneux. — Fleurit de mai en septembre.

Le Trèfle des champs est peu recherché par les bestiaux; seuls les moutons et les chèvres le mangent volontiers.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 80, A. — A) Sommité d'une tige fleurie.

Pl. 80, B. — TRÈFLE COUCHÉ

TRIFOLIUM PROCUMBENS L. — *N. Fl. p. 42.*

Trèfle tombant.

Plante annuelle de 1 à 3 décimètres, commune dans les prairies, les lieux herbeux et au bord des chemins. — Fleurit de mai en septembre.

Le Trèfle couché est une plante fourragère de bonne qualité, recherché surtout par les chevaux, mais comme il est très peu abondant il n'est point cultivé.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 80, B. — B) Tige fleurie, grandeur naturelle.

Pl. 81. — LOTIER CORNICULÉ

LOTUS CORNICULATUS L. — *N. Fl. p. 41.*

Trèfle cornu, Pied d'oiseau.

Plante herbacée, vivace, de 1 à 3 décimètres, très commune dans les prés, les bois et au bord des chemins. — Fleurit de mai en octobre.

Le Lotier corniculé est :

utile, comme *plante fourragère*. — Il est très recherché par les animaux. C'est une plante à introduire dans les prairies et les herbages artificiels; elle prospère sur tous les terrains. Malheureusement sa graine est d'un prix trop élevé relativement à celles d'autres plantes bonnes fourragères, car elle est fort difficile à recueillir, les fruits s'ouvrant très facilement à la maturité.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 81. — A) Sommité de la plante en grandeur naturelle avec fleurs et jeunes fruits; 1) une fleur isolée et grossie; 2) coupe longitudinale de la fleur; 3) pistil; 4) fruit ouvert avec ses deux valves enroulées en tire-bouchon : les graines sont tombées.

Pl. 82. — ASTRAGALE RÉGLISSE

ASTRAGALUS GLYCYPHYLLOS L. — *N. Fl. p. 45.*

Réglisse sauvage, Fausse Réglisse.

Plante herbacée, vivace, à tiges couchées, flexueuses, de 5 à 10 décimètres, assez commune dans les bois, les buissons et le long des haies, dans presque toute la France. — Fleurit de mai en juillet.

L'Astragale Réglisse est :

utile, 1°) en *médecine populaire*. — Toute la plante fanée exhale une odeur de *Réglisse*, et ses feuilles en ont la saveur un peu sucrée; on peut l'employer aux mêmes usages.

2°) comme *plante fourragère*. — Les animaux la mangent volontiers.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 82. — A) Sommité d'un rameau fleuri; 1, 2) bouton et fleur, isolés et grossis; 3) fruits en grappe : l'une des gousses est coupée en travers pour montrer les deux loges; 4) graines, grossie et grandeur naturelle.

Pl. 83. — BAGUENAUDIER ARBORESCENT

COLUTEA ARBORESCENS L. — *N. Fl. p. 45.*

Faux-Séné.

Abrisseau de 2 à 3 mètres, spontané sur les coteaux calcaires dans nos provinces méridionales et orientales, et planté dans toute la France. — Fleurit en mai et juin.

Le Baguenaudier arborescent est :

I. utile. — Les feuilles, à forte dose, ont des propriétés purgatives assez efficaces. Néanmoins, les bestiaux, surtout les moutons, les broutent avec plaisir et peuvent, sans inconvénient, en manger de petites quantités.

II. ornemental. — Il est communément planté dans les parcs, les bosquets, sur les talus arides, qu'il décore par son feuillage touffu, ses fleurs jaunes mordorées, et surtout par ses gousses volumineuses, vésiculeuses, gonflées d'air et éclatant avec bruit quand on les presse fortement entre les doigts.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 83. — A) Extrémité d'un rameau, avec fleurs et fruits vésiculeux; 1) coupe longitudinale d'une fleur; 2) étamines *diadelphes*, c'est-à-dire la supérieure complètement libre et les neuf autres soudées à la base par leurs filets; 3) pistil; 4) graine.

Pl. 84. — HARICOT A BOUQUETS

PHASEOLUS MULTIFLORUS Lamk. — *N. Fl. p. 41.*

Haricot à fleurs rouges, Haricot d'Espagne.

Plante annuelle, à tige grimpante et s'enroulant autour de son soutien (volubile), haute de 3 mètres et plus, originaire de l'Amérique méridionale, et cultivée dans toute la France. — Fleurit de juin en septembre.

Le Haricot à bouquets est :

I. ornemental. — Cette espèce avec ses fleurs nombreuses, d'un rouge écarlate, est l'une de nos plantes grimpantes les plus précieuses. Elle décore admirablement les treillages, les berceaux, les murailles, les balcons et les fenêtres, les buissons et les arbustes. — On en cultive des variétés à fleurs *blanches* et à fleurs *panachées* de rouge et de blanc. Le mélange de ces variétés avec le type ne doit pas être négligé.

II. utile, comme plante alimentaire. — Les graines du Haricot à fleurs rouges, grosses, rosées et marbrées de brun ou de pourpre noir, sont bonnes à manger. La variété à fleurs blanches, très productive, a les graines également blanches et de meilleure qualité. On la cultive avec les nombreuses variétés du *Haricot ordinaire*.

Ces variétés du Haricot ordinaire (*Phaseolus vulgaris* L.) se classent ordinairement en *Haricots à rames*, qui ont besoin d'être soutenus par des tuteurs, et les *Haricots nains*, à tiges non volubiles. Dans chacun de ces groupes on distingue encore les *Haricots sans parchemin*, c'est-à-dire ceux dont la cosse n'est pas doublée d'une membrane coriace et sont par conséquent les plus estimés pour être mangés *verts*, et les *Haricots à parchemin* mangés *en grains*, un peu avant leur maturité, ou *secs*, après maturité complète.

Les variétés les plus estimées sont : le *Haricot de Soissons* (à rames et à parchemin), les *Haricots prédomme* et *princesse* (à rames et sans parchemin) et le *Haricot flageolet* (nain à parchemin).

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 84. — Fragments de tiges volubiles, avec feuilles, fleurs et fruit; 1) coupe longitudinale d'une fleur; 2) graine rosée, avec marbrures de pourpre noirâtre.

PL. 85. — VESCE CULTIVÉE

VICIA SATIVA L. — *N. Fl.* p. 48.

Vesce commune, Pasquier, Pesette.

Plante annuelle ou bisannuelle, à tige de 3 à 6 décimètres, cultivée dans toute la France et souvent subspon tanée dans les moissons. — Fleurit en mai et juin.

La Vesce cultivée est :

utile, en agriculture. — Elle est généralement cultivée en prairies artificielles. Elle donne un fourrage abondant recherché par les animaux, à l'état vert comme à l'état sec, mais échauffant. Il faut le mélanger avec d'autres fourrages verts ou avec de la paille.

Les graines sont utilisées pour l'engraissement des bœufs, des moutons et des oiseaux de basse-cour. On les fait entrer aussi dans l'alimentation des chevaux en les mélangeant avec de l'avoine.

Dans quelques cantons pauvres du midi, on les réduit en farine que l'on fait entrer pour une faible proportion dans la fabrication du pain.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 85. — A) Sommité fleurie de la plante, avec feuilles munies de vrilles rameuses, en grandeur naturelle; 1) fleur isolée; 2) étamines à filets soudés en tube et contenant le pistil; 3) fruits (gousses), en gran-

deur naturelle, l'un encore fermé, l'autre ouvert avec valves enroulées ; 4) graines, grandeur naturelle et grossie ; 5) coupe d'une graine grossie.

Pl. 86. — FÈVE VULGAIRE

FABA VULGARIS MOENCH. — *N. Fl.* p. 46.

Fève des marais, Féverolle, Fève de cheval.

Plante annuelle, de 4 à 12 décimètres, originaire de l'Asie, cultivée dans toute la France dans les jardins potagers ou les champs, et quelquefois spontanée. — Fleurit de mai en juillet.

La Fève est cultivée surtout comme légume et pour l'alimentation des animaux.

1° — Les variétés les plus estimées en culture potagère sont généralement connues sous le nom de *Fèves des marais*. Leurs graines sont grosses, aplaties, d'un blanc jaunâtre. Jeunes, elles sont très tendres et farineuses, et, dépouillées de leur enveloppe extérieure, elles constituent un aliment très nourrissant, en usage surtout dans les classes pauvres.

Mélangées en petite quantité à la farine, elles rendent le pain plus blanc.

2° — Les variétés cultivées dans la grande culture, pour l'alimentation des animaux, ont les graines moins grosses et arrondies. On les désigne ordinairement sous les noms de *Féverolles* et de *Fèves de cheval*. On les utilise de diverses manières.

Les tiges sont employées comme fourrage vert et même sec.

Les fruits secs sont donnés aux chevaux, comme de l'avoine.

Ces mêmes fruits, cuits ou réduits en farine, sont très estimés pour l'engraissement des bœufs, des porcs et des oiseaux de basse-cour.

3° — La Fève est encore quelquefois exclusivement cultivée comme engrais ; à cet effet on l'enfouit par un labour au moment de la floraison. Sa valeur, sous ce rapport, est paraît-il, assez grande.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 86. — A) Sommité d'une tige fleurie ; 1) coupe longitudinale de la fleur ; 2) fruit.

Pl. 87. — ERVUM LENTILLE

ERVUM LENS L. (*Lens esculenta* Mærch). — *N. Fl.* p. 46.

Lentille comestible, Lentille cultivée, Ers aux lentilles.

Plante annuelle, haute de 2 à 4 décimètres, cultivée et souvent subspontanée.
— *Fleurit en juin et juillet.*

La Lentille est cultivée :

1^o) *comme plante potagère.* — Deux variétés sont employées comme légumes. — 1. La *Lentille commune* ou *grosse lentille blonde*, à graines larges de 6 à 7 millimètres, aplaties et de couleur claire, cultivée surtout dans le nord et le midi. — 2. Le *Lentillon* ou *petite lentille, lentille rouge*, à graines ne dépassant pas 5 millimètres, brunes ou rougeâtres, répandue surtout dans le midi.

Les graines de ces deux variétés constituent un aliment sain et nutritif, mais un peu indigeste.

2^o) *pour l'alimentation des animaux.* — Les tiges font un excellent *fourrage*, mangé vert ou sec après le battage des graines. On sème fréquemment la lentille avec le seigle et on la donne, avec ses graines, mélangée à la paille; ce dernier fourrage est très estimé et très substantiel.

Les *graines* servent à l'engraissement des bœufs, des porcs, des moutons et de la volaille.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 87. — A) Portion supérieure d'une tige, avec feuilles terminées en vrilles, fleurs et fruits; 1) stipules à la base d'un pétiole de feuilles; 2) fleur isolée; 3) sa coupe longitudinale; 4) fruit ou gousse; 5) graines.

Pl. 88. — POIS CULTIVÉ

PISUM SATIVUM L. — *N. Fl.* p. 46.

Pois commun, Petit Pois.

Plante annuelle, grimpante, à tige de 8 à 15 décimètres, cultivée dans toute la France, et quelquefois subspontanée. — *Fleurit d'avril en juillet.*

La culture du Pois, qui tient une si large part dans nos *jardins potagers*, a produit un grand nombre de variétés, on les répartit en *pois à écosser*, qui se mangent surtout en grains verts ou quelquefois secs, en purée, et en *pois mange-tout* ou *sans parchemin*, qui se mangent en vert.

Parmi les *pois à écosser*, les variétés les plus répandues sont : le *pois Michaux ordinaire* ou *petit pois ordinaire*, très productif et très rustique ; le *pois d'Auvergne* ou *pois serpette*, à cosses arquées ; le *pois carré*, à grains très serrés et un peu carrés ; enfin le *pois nain*, à gousses très petites et cultivé sans rames.

Les variétés *sans parchemin* sont remarquables surtout par leurs cosses succulentes, sucrées et comprimées, formant la principale partie comestible ; on les désigne ordinairement sous les noms de *pois gourmands*, *pois goulus*, *pois mange-tout*.

— Les cosses des pois cultivés sont mangées volontiers par les animaux ; la paille est aussi quelquefois donnée comme fourrage, mais l'on emploie surtout à cet usage une autre espèce de pois, le *Pois des champs* ou *Pisaille* (*Pisum arvense* L.), cultivé dans toute la France.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 88. — (A Portion d'un rameau fleuri, avec feuilles terminées par des vrilles rameuses et larges stipules foliacées ; 1) coupe longitudinale de la fleur ; 2) étamines et pistil ; 3) style replié et velu en dessus ; 4) fruits ou cosses.

Pl. 89, A. — GESSE APHACA

LATHYRUS APHACA L. — *N. Fl.* p. 47.

Gesse sans feuilles.

Plante annuelle, à tige couchée ou grimpante, de 2 à 5 décimètres, dépourvue de feuilles véritables, les pétioles étant tous transformés en vrilles, et munie seulement de grandes stipules simulant des feuilles opposées ; très commune dans toute la France, dans les champs et les moissons. — Fleurit de mai en juillet.

La Gesse Aphaca est :

I. utile. — Verte, elle est recherchée et mangée avec avidité par les bestiaux, surtout par les moutons.

A l'état sec, elle augmente les propriétés fourragères de la paille des céréales à laquelle elle s'est attachée.

Les graines qui se trouvent dans celles des céréales après le battage, peuvent en être facilement triées et servir à la nourriture de la volaille.

II. nuisible. — Malgré ces quelques qualités, c'est une plante à détruire dans les moissons, car sa trop grande abondance peut réduire notablement le produit des récoltes.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 89, A. — A) Plante entière, avec pétioles transformés en vrilles, stipules foliacées, fleurs et fruits.

Pl. 89, B. — GESSE DE NISSOLE

LATHYRUS NISSOLIA L. — *N. Fl.* p. 47.

Plante annuelle, à tige dressée, non grimpante, de 2 à 6 décimètres; se trouve dans les champs, les moissons, les prés et au bord des bois dans presque toute la France, mais très rare dans certaines régions, en particulier dans le nord et aux environs de Paris. — Fleurit de mai en juillet.

La Gesse de Nissolle, comme la *Gesse Aphaca*, est broutée avec plaisir par les animaux.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 89, B. — B) Sommité d'une tige avec fleurs et fruits.

Pl. 90. — CORONILLE VARIÉE

CORONILLA VARIA L. — *N. Fl.* p. 46.

Coronille à fleurs bigarrées, Coronille bicolore.

Plante herbacée, vivace, à tige rameuse de 3 à 6 décimètres, commune sur les coteaux arides, au bord des chemins et dans les clairières des bois, dans presque toute la France; manque dans les départements du Nord. — Fleurit de mai en juillet.

La Coronille variée est:

I. utile. — Elle est broutée volontiers le long des chemins et dans les bois par les animaux. Cultivée en prairies artificielles, les bestiaux lui préfèrent cependant bon nombre d'autres plantes fourragères.

II. ornementale. — Ses belles touffes, avec de nombreuses fleurs blanches et roses, disposées en grappes compactes, conviennent très bien pour la décoration des talus et des rocailles.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 90. — A) Rameau fleuri; B) grappe compacte de fruits divisés en parties successives; 1, 2 et 3) différentes pièces de la corolle, isolées et grossies (l'étendard, les deux ailes et la carène); 4) un fruit grossi et ouvert; 5) graines, grossie et grandeur naturelle.

Pl. 91. — ORNITHOPE DÉLICAT

ORNITHOPUS PERPUSILLUS L. — *N. Fl. p. 45.*

Ornithope fluët, Pied d'oiseau.

Plante annuelle de 1 à 3 décimètres, répandue dans les lieux arides, au bord des bois et dans les champs, sur les terrains sablonneux de presque toute la France. — Fleurit de mai en août.

L'Ornithope délicat est brouté volontiers par les moutons. C'est une plante à propager dans les pâturages maigres des terrains sablonneux.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 91. — A) Plante entière, en grandeur naturelle, avec fleurs et fruits; 1) fruits grossis, divisés en parties successives disposées en chapelet.

Pl. 92. — HIPPOCRÉPIDE EN OMBELLE

HIPPOCREPIS COMOSA L. — *N. Fl. p. 46.*

Hippocrépide à toupet, Fer-à-cheval.

Plante herbacée, vivace, de 2 à 4 décimètres, commune dans les lieux herbeux arides, dans les prés, au bord des chemins et des bois, de préférence sur les terrains calcaires. — Fleurit d'avril en juillet.

L'Hippocrépide en ombelle est une plante très bien broutée par les animaux; on doit la répandre dans les prairies artificielles des terrains calcaires, très arides.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 92. — A) Plante entière, fleurie; B) rameau fructifié, avec gousses creusées sur les bords d'échancrures successives; 1) fleur isolée, avec étendard à onglet très étroit; 2) étamines à filets soudés en tube à la base et contenant le style.

Pl. 93. — SAINFOIN CULTIVÉ

ONOBRYCHIS SATIVA LAMK. — *N. Fl. p. 45.*

Esparcette, Foin de Bourgogne, Tête de coq.

Plante herbacée, vivace, haute de 1 à 6 décimètres, spontanée en France

dans les pâturages des montagnes, cultivée partout en prairies artificielles et très souvent subspontanée. — Fleurit de mai en juillet.

Le Sainfoin cultivé est une espèce éminemment :

utile, comme plante fourragère. — C'est l'une des meilleures Papilionacées de prairies artificielles. Les animaux en sont avides, soit à l'état vert, soit à l'état sec. Elle ne produit pas la météorisation. Elle se plaît dans les terrains calcaires et pierreux où bien d'autres plantes fourragères ne peuvent pas prospérer. Elle dure de cinq à six ans. Grâce à ses racines profondes elle n'épuise pas le sol ; elle le fertilise même par ses débris et le prépare à recevoir les graminées.

On cultive dans les terrains très fertiles, une variété dite *Grand Sainfoin*, *Sainfoin chaud*, *Sainfoin à deux coupes*, donnant deux coupes par an ; cette variété plus productrice est inférieure comme qualité au Sainfoin ordinaire des terrains calcaires, ne donnant qu'une coupe.

Les graines sont recherchées pour nourrir la volaille.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 93. — A) Tige fleurie ; 1) fleur isolée et grossie ; 2) étamines ; 3, 4) fruit court, à une seule graine, présentant sur les faces des côtes saillantes et dentelé sur les bords : l'un grandeur naturelle, les deux autres grossis et vus sur ses différentes faces ; 5) graines, grossie et grandeur naturelle.

FAMILLE DES ROSACÉES

Pl. 94. — AMANDIER COMMUN

AMYGDALUS COMMUNIS L. — *N. Fl. p. 51.*

Arbre de 5 à 12 mètres, originaire de l'Asie et peut-être de la Grèce, cultivé et subspontané dans le midi de la France. — Fleurit en février et mars ; fructifie en août et septembre.

On cultive deux variétés principales d'Amandier, l'une à *amandes douces*, l'autre à *amandes amères*.

Variété à amandes douces. — 1°) Les amandes (graines contenues dans le noyau plus ou moins dur), fraîches et surtout sèches, sont mangées comme *fruits de table*.

2°) Dans l'industrie on les emploie surtout : 1, à la fabrication des dragées et des pralines, bonbons indigestes et peu recommandables; et 2, à la préparation du sirop d'orgeat, en mélangeant avec du sucre et un peu de fleur d'oranger, l'émulsion obtenue en triturant les amandes dans l'eau.

3. On extrait également des amandes douces une huile grasse, très adoucissante et un peu laxative, bien connue sous le nom d'huile d'amandes douces.

Variété à amandes] amères. — Les amandes de cette variété doivent leur amertume et leur goût particulier, aromatique, à la présence d'une petite quantité d'acide cyanhydrique ou prussique, qui s'y développe par fermentation. Cet acide est un poison d'une extrême violence, aussi ne faut-il pas abuser de ces fruits, soit dans l'alimentation, soit dans les préparations dérivées, comme les dragées, confitures et liqueurs. On a cité souvent des cas d'empoisonnements par les amandes amères, principalement chez les enfants.

L'huile d'amandes amères était autrefois fort employé en parfumerie, surtout pour les savons, mais son prix très élevé l'a fait remplacer par d'autres préparations moins chères et tout à fait inoffensives.

La variété à amandes amères est la plus vigoureuse; on la cultive généralement pour greffer dessus la variété à amandes douces.

Le bois d'Amandier, dur, coloré et susceptible d'un beau poli, est employé par les ébénistes et les tourneurs.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 94. — A) Rameau fleuri; B) rameau avec fruits mûrs, verts, pubescents-veloutés et s'ouvrant par une fente longitudinale; 1) coupe longitudinale d'une fleur; 2) pistil; 3) noyau.

Pl. 95. — PÊCHER COMMUN

PERSICA VULGARIS MILL. (*Amygdalus Persica* L.). — N. Fl. p. 51.

Arbre de 2 à 5 mètres, probablement originaire de la Chine, cultivé dans toute la France pour son beau fruit à chair savoureuse : en plein vent dans le midi et dans les pays vignobles, au milieu des vignes (*Pêches de vignes*); en espalier dans les provinces du nord et du centre. — Fleurit en février et mars; fructifie en août et septembre.

Le Pêcher commun est :

I. utile, 1°) en arboriculture fruitière. — C'est aux environs de Paris, que la culture du Pêcher a acquis la plus grande importance; tout le

monde connaît les *pêches de Montreuil*, où l'on récolte les plus belles et les meilleures.

— Les nombreuses variétés de Pêcher peuvent se classer de la manière suivante :

1. — *Pêchers à fruits à peau duveteuse, veloutée*, parmi lesquels on distingue les *Pêchers proprement dits*, à chair non adhérente au noyau, avec de nombreuses races, donnant les fruits les plus estimés à Paris et dans tout le nord de la France — et les *Pavies*, à chair adhérente au noyau, cultivés surtout dans le midi.

2. — *Pêchers à fruits à peau lisses*, à chair non adhérente ou *Pêches violettes*, et à chair adhérente ou *Brugnons*, les moins estimées de toutes.

2°) *en médecine populaire*. — Les feuilles et les fleurs ont une saveur amère; données en tisanes elles sont rafraichissantes et légèrement purgatives.

3°) *dans l'industrie*. — Les noyaux, calcinés en vase clos, donnent une belle couleur noire employée dans la peinture.

II. nuisible. — Les noyaux ont la saveur des amandes amères et contiennent également de l'acide cyanhydrique; il faut donc empêcher les enfants de les manger et éviter de les employer en infusion dans l'eau-de-vie pour en faire des liqueurs dites *de noyau*.

III. ornemental. — On cultive dans les jardins et les parcs des variétés à fleurs doubles, très décoratives.

= EXPLICATION DE LA PLANCHE 93. — A) Rameau fleuri; B) rameau avec fruit; 1) coupe longitudinale d'une fleur grossie; 2) noyau; 3) le même ouvert pour montrer l'amande.

Pl. 96. — PRUNIER ÉPINEUX

PRUNUS SPINOSA L. — *N. Fl. p. 51.*

Prunellier, Épine-noire, Épine sauvage, Épinette.

Arbrisseau de 1 à 2 mètres, très rameux et épineux, très commun dans les buissons, au bord des bois, et très souvent planté en haies. — Fleurit en avril; fructifie en octobre.

Le Prunier épineux est :

utile, 1°) *dans l'économie domestique*. — Les fruits, petits et acerbés avant la maturité, donnent par distillation une liqueur spiritueuse, et

infusés dans l'eau-de-vie, une liqueur très agréable connue sous le nom de *Prunelle*.

2°) *en médecine populaire*. — L'infusion des feuilles et des fleurs est purgative.

3°) *dans l'industrie*. — L'écorce contient une assez grande quantité de tannin, et peut être utilisée pour le tannage des peaux.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 96. — A, B) Rameaux en fleurs et en fruits; 1, 2) fleurs agrandies, l'une entière, l'autre coupée en long; 3) noyau; 4) amande grossie.

Pl. 97. — CERISIER VULGAIRE

CERASUS VULGARIS MILL. (*Prunus Cerasus* L.). — N. Fl. p. 51.

Griottier.

Arbre de petite taille (1 à 5 mètres), à rameaux étalés et à port un peu arrondi, originaire de l'Asie ou de l'Europe orientale, cultivé dans toute la France. — Fleurit en avril et mai; fructifie en juillet.

Le Cerisier vulgaire est :

utile, 1°) *en arboriculture fruitière*. — Les fruits, bien connus sous le nom de *cerises*, sont acides et légèrement sucrés. La culture a produit de nombreuses variétés, à pulpe toujours acide, connues sous les noms de *Cerises proprement dites* et de *Griottes*. Les unes sont à peau noire ou rouge et à jus colorant; les autres à peau claire et à jus non colorant.

L'une des plus estimées de cette seconde catégorie est la *Cerise de Montmorency ordinaire* ou à courte queue.

— Les cerises à fruits doux, non acides (*Guignes*, à chair tendre; *Bigarreaux*, à chair plus ferme), sont des variétés cultivées d'une autre espèce beaucoup plus grande (10 à 20 mètres) et à port pyramidal, le *Merisier* ou *Cerisier des oiseaux* (*Cerasus avium* L.), que l'on trouve naturalisé dans les bois montagneux de toute la France.

2°) *dans l'industrie*. — 1. Par fermentation de la pulpe des fruits des diverses cerises, mais principalement des *Merises sauvages*, on fabrique dans nos provinces de l'Est, en Suisse et en Allemagne, la *liqueur alcoolique* connue sous le nom de *Kirsch* (*Kirschenwasser*). Le parfum est obtenu en y mêlant un certain nombre de noyaux écrasés; il est dû à l'acide cyanhydrique.

Le *marasquin* est une liqueur analogue préparée en Dalmatie avec une variété spéciale à ce pays.

2. Le *bois*, comme celui de toutes les espèces du même genre, est très employé par les ébénistes. Il est de couleur foncée, un peu rouge. Le bois, à odeur agréable, dit de *Merisier*, utilisé pour la fabrication des pipes, est celui du *Cerisier Mahaleb* ou *bois de Sainte-Lucie*.

3. Il découle du tronc et des rameaux des Cerisiers un *suc gommeux* assez analogue à la gomme arabique, et pouvant être utilisé à divers usages économiques. Les Amandiers, Pêchers, Abricotiers et Pruniers donnent un suc semblable. On le vend sous le nom de *gomme nostras*.

3°) en *médecine populaire*. — L'infusion des pédoncules ou queues de cerises est très souvent employée comme tisane rafraîchissante.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 97. — A) Rameau fleuri; B) rameau fructifié; 1) coupe longitudinale d'une fleur; 2) étamines; 3) pistil; 4) coupe d'un fruit; 5) noyau; 6) le même ouvert pour montrer la graine.

Pl. 98. — CERISIER A GRAPPES

CERASUS PADUS DC. (*Prunus Padus* L.) — N. Fl. p. 51.

Merisier à grappes, Putiet, Bois-joli, Faux-bois de Sainte-Lucie.

Arbuste de 5 à 10 mètres, répandu dans quelques bois humides de l'Est, du plateau central et du Dauphiné, et cultivé dans toute la France. — Fleurit en mai.

Le Cerisier à grappes est :

ornemental. — On le cultive dans les parcs, les jardins et les haies pour son port, son feuillage et ses belles grappes de fleurs blanches auxquelles succèdent des petits fruits, noirs ou rouges, très acerbés.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 98. — A, B) Rameaux avec grappes de fleurs et de fruits, en grandeur naturelle; 1, 2) bouton et fleur coupée en long, grossis; 3) noyau.

Pl. 99. — SPIRÉE ULMAIRE

SPIRÆA ULMARIA L. — N. Fl. p. 51.

Reine des prés.

Plante herbacée, vivace, à tige haute de 8 à 12 décimètres, commune au bord des eaux et dans les prés humides, dans toute la France. — Fleurit en juin et juillet.

La Spirée Ulmaire est :

I. utile. — Les feuilles sont mangées volontiers par les animaux; elles sont d'ailleurs infiniment préférables, comme fourrage, aux jones et autres herbages durs, au milieu desquels elles poussent; elles donnent un regain abondant.

Les sommités fleuries sont préconisées, en médecine populaire et vétérinaire, comme astringentes, dans les hémorragies et les diarrhées.

II. ornementale. — La Reine des prés est souvent cultivée dans les jardins, en plates-bandes, massifs et bordures. Ses belles grappes de fleurs blanches doublent très facilement. On a même obtenu une variété à feuilles panachées de blanc jaunâtre et de jaune.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 99. — A) Sommité d'un rameau fleuri; 1) boutons; 2) fleur grossie; 3) étamines; 4, 5) carpelles jeunes, l'un isolé; 6) carpelles mûrs, enroulés en spirale les uns autour des autres; 7) les mêmes isolés, l'un en grandeur naturelle; 8) graines, grossie et grandeur naturelle.

Pl. 100, A. — POTENTILLE FAUX-FRAISIER

POTENTILLA FRAGARIASTRUM EHRH. (*Fragaria sterilis* L.).

N. Fl. p. 52.

Fraisier stérile.

Plante herbacée, vivace, à tige de 5 à 15 centimètres, couchées, ayant le port, les feuilles et les fleurs blanches du Fraisier, très commune dans les bois, les lieux montueux, arides, et le long des haies. — Fleurit en avril et mai.

Cette plante, un peu astringente, est dédaignée par les animaux. Elle contient du tannin, mais en trop faible quantité pour être utilisé.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 100, A. — A) Plante entière, fleurie.

Pl. 100, B. — POTENTILLE PRINTANIÈRE

POTENTILLA VERNA L. — N. Fl. p. 52.

Plante herbacée, vivace, à tige de 5 à 15 centimètres, nombreuses, le plus souvent étalées et formant des touffes circulaires, commune dans les lieux secs et arides, les bois et au bord des chemins. — Fleurit d'avril en juin.

La Potentille printanière est généralement refusée par les animaux, comme la précédente.

On pourrait l'utiliser dans les jardins paysagers pour garnir les coteaux très arides ; ses fleurs sont d'un beau jaune doré.

= EXPLICATION DE LA PLANCHE 100, B. — A) Plante entière, fleurie ; les tiges sont un peu redressées.

Pl. 101. — POTENTILLE TORMENTILLE

POTENTILLA TORMENTILLA Scop. — *N. Fl.* p. 52.

Plante herbacée, vivace, à souche épaisse, brune à l'extérieur et rougeâtre intérieurement, à tiges étalées, ascendantes, longues de 1 à 4 décimètres, commune dans les bois, les pelouses et les prairies. — Fleurit de mai en juillet.

La Potentille Tormentille est :

utile. — Sa souche contient une assez grande quantité de tannin et peut être utilisée pour la préparation des peaux.

Elle constitue un bon médicament astringent, adopté dans la médecine vétérinaire et recommandé par quelques médecins contre les diarrhées.

Avec la couleur rouge contenue dans la tige souterraine on peut teindre les cuirs en rouge.

= EXPLICATION DE LA PLANCHE 101. — A) Fragment de la plante avec souche souterraine et tiges aériennes ; 1) fleur entière ; 2) sa coupe verticale ; 3) étamine ; 4) pistil ; 5) un carpelle isolé ; 6) fruit ; 7) graine.

Pl. 102. — POTENTILLE ANSÉRINE

POTENTILLA ANSERINA L. — *N. Fl.* p. 52.

Ansérine, Argentine.

Plante herbacée, vivace, à tiges grêles, couchées et radicales, ordinairement très longues, très commune au bord des chemins et des fossés et dans les lieux herbeux humides. — Fleurit de mai en juillet.

La Potentille Ansérine est :

utile. — Les feuilles sont mangées volontiers par les oies.

Sa souche souterraine possède une saveur analogue à celle du panais ; on la mange dans quelques contrées. Les cochons la recherchent.

Elle contient moins de tannin que l'espèce précédente ; elle est un léger astringent.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 102. — A) Plante entière, avec rejets radicans ; 1) coupe verticale de la fleur ; 2) étamines ; 3) un carpelle ; 4) fruit ; 5) graine.

Pl. 105. — FRAISIER COMESTIBLE

FRAGARIA VESCA L. — N. Fl. p. 51.

Fraisier commun, Fraisier des bois, Fraisier des quatre saisons.

Plante herbacée, à tige souterraine vivace, épaisse, portant des rameaux florifères de 2 à 3 décimètres, émettant des rejets rampants (stolons ou cou-lants) qui s'enracinent dans le sol et que l'on peut séparer de la plante mère, commune dans les bois, les lieux herbeux et couverts. — Fleurit d'avril en juin.

Les fruits du fraisier (*Fraises*) sont, à juste titre, bien connus et recherchés pour leur exquise saveur, sucrée, légèrement acidulée et leur parfum délicieux. C'est le réceptacle des carpelles, devenu succulent à la maturité, que l'on mange ; les carpelles secs se trouvent à l'état de petits grains sur sa surface.

On cultive aujourd'hui des centaines de variétés de fraisiers.

Le *Fraisier comestible* fournit entre autres la *Fraise des bois*, petite et très parfumée, la meilleure de toutes ; la *Fraise des quatre saisons* ou des *Alpes*, qui fleurit et fructifie presque toute l'année, plus grosse et presque aussi parfumée que la précédente, et la *Fraise de Montreuil*, si répandue dans tous les jardins.

D'autres variétés estimées proviennent d'espèces différentes :

Le *Fraisier élevé* (*Fragaria elatior* Ehrh.), également indigène, fournit les fraises à odeur un peu musquée, connues sous les noms de *capitons* et de *caprons*.

Les fraises de luxe, à fruit très gros, sont issues d'espèces américaines, les *Fraisiers de Virginie* (*F. virginiana* Mill.) et du *Chili* (*F. chilensis* Ehrh.) ; c'est à cette dernière espèce que l'on rattache la *Fraise ananas*. Ces deux espèces exotiques ont fourni, par leur croisement, un très grand nombre de belles variétés.

Les *fraises* sont rafraîchissantes, mais un peu indigestes ; il est préférable, pour faciliter la digestion, de les manger additionnées de sucre et de vin.

Les *confitures de fraises* sont très agréables, on y mélange ordinairement une petite quantité de framboises.

La *souche* et les *feuilles* du Fraisier contiennent du tannin et sont astringentes ; leur infusion est utilisée contre les diarrhées des enfants.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 103. — A) Plante entière, fleurie ; grandeur naturelle ; B) fruits ; 1) coupe verticale de la fleur ; 2) étamine ; 3) carpelle ; 4) carpelle mûr et graine.

Pl. 104. — RONCE FRAMBOISIER

RUBUS IDÆUS L. — *N. Fl.* p. 54.

Framboisier, Ronce du mont Ida.

Sous-arbrisseau de 1 à 2 mètres, à tiges épineuses, dressées, un peu flexueuses, à feuilles vertes en dessus, blanches et cotonneuses en dessous, à fruit rouge et quelquefois jaune, spontané dans les bois montagneux de presque toute la France et souvent cultivé. — Fleurit de mai en juin.

Le Framboisier est :

utile, 1°) en arboriculture fruitière. — Les fruits (*Framboises*) sont parfumés, sucrés et rafraichissants. Ils constituent un dessert des plus agréables, mais indigeste. On en fait un sirop très rafraichissant et très agréable.

2°) en médecine populaire. — Les feuilles sont astringentes ; on en fait des tisanes efficaces contre les légers maux de gorge.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 104. — A) Rameau avec fleur et fruits ; 1) coupe du fruit pour montrer l'insertion des carpelles ; 2) graine.

Pl. 105. — RONCE A FRUIT BLEUÂTRE

RUBUS CÆSIUS L. — *N. Fl.* p. 54.

Ronce bleue.

Sous-arbrisseau de 1 à 2 mètres, à tiges tombantes ou couchées, munies d'aiguillons faibles, à feuilles vertes sur les deux faces, à fruits d'un noir bleuâtre, commun dans les haies, le long des chemins et des fossés. — Fleurit de mai en juillet.

La Ronce à fruit bleuâtre est :

utile, 1^o) en médecine. — Les feuilles sont astringentes grâce à une certaine quantité de tannin qu'elles renferment. On en fait une tisane que l'on emploie, mélangée de miel, contre les inflammations de la bouche et de la gorge.

2^o) dans l'économie domestique. — Les feuilles sont mangées volontiers par les chèvres et les moutons.

Les fruits, connus sous le nom de *mûres sauvages*, sont acides. Par la fermentation ils produisent une liqueur légèrement alcoolique.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 103. — A) Rameau fleuri; 1) étamine; 2) carpelle; 3) fruit entier; 4) graine.

Pl. 106. — ROSIER DES CHIENS

ROSA CANINA L. — *N. Fl. p. 53.*

Églantier, Faux-Églantier, Rosier sauvage.

Arbrisseau de 1 à 3 mètres, épineux, à rameaux dressés ou étalés en guirlandes, à fleurs odorantes, roses et quelquefois blanchâtres, commun dans les haies, les bois et les buissons. — Fleurit en mai et juin.

Le Rosier des chiens est :

I. utile, 1^o) en médecine. — Les fruits, d'un rouge écarlate à la maturité, sont astringents et employés en pharmacie, sous le nom de *cynorrhodon*, contre les affections intestinales.

Les graines sont entourées de poils piquants, très irritants, connus sous le nom vulgaire de *poil à gratter*.

La racine a été autrefois préconisée contre la rage; de là l'origine du nom de la plante.

2^o) en horticulture d'agrément. — Bien que le *Rosier des chiens* n'ait donné par lui-même aucune variété ornementale cultivée, il est cependant très utile au point de vue horticole, parce qu'il fournit la plupart des sujets employés pour greffer les roses de jardins; il s'y prête admirablement par sa rusticité, sa grande vigueur et la belle conformation des rejets nombreux qu'il émet de sa racine.

II. ornemental. — Le Rosier des chiens convient très bien à la décoration des haies et des buissons; la beauté et l'effet de ses fleurs simples,

roses et délicates, à étamines nombreuses, ne doivent pas être dédaignés.

« La rose, disent les auteurs du *Manuel de l'amateur des jardins*, cultivée depuis les temps les plus anciens, et célébrée par des poètes de toutes les nations, la rose est encore aujourd'hui la fleur de prédilection de nos jardins. On conçoit à peine un parterre sans rosiers. » Aussi ne pouvons-nous ne pas citer ici quelques-unes des plus remarquables espèces ou variétés cultivées, auxquelles, d'ailleurs, le *Rosier des chiens* sert ordinairement de sujet de greffe.

En premier lieu, on peut ranger les *Rosiers Cent-feuilles* dont les races principales sont connues sous les noms de *Rosiers Cent-feuilles proprement dits*, à fleurs grandes, presque toujours roses, de *Rosiers Pompons*, de taille exigüe et à fleurs doubles très petites, de *Rosiers mousseux* dont les poils du calice sont transformés en une bourre verte semblable à de la mousse, de *Rosiers de Provins*, assez analogues aux *Rosiers Cent-feuilles proprement dits*, mais à fleurs plus nombreuses, enfin de *Rosiers de Damas* ou des *quatre saisons*. Quelques variétés de *Rosiers Cent-feuilles* sont cultivées en grand pour en extraire l'essence de rose employée dans la parfumerie.

Dans un second groupe auquel appartient le *Rosier des chiens*, on range ordinairement le *Rosier de l'Inde* ou *Rosier Thé*, et le *Rosier de Bengale* ou *Rosier perpétuel*, tous deux recherchés pour la grande durée de leur floraison. Ils ont fourni par le croisement diverses races qui fleurissent d'une manière continue pendant toute la belle saison et même fort avant dans l'automne ; on les désigne sous le nom de *Rosiers hybrides remontants*.

Deux autres groupes sont aussi souvent représentés dans les jardins ; ce sont les *Rosiers de Banks*, grimpants, à feuilles n'ayant que 3 à 5 folioles, et les *Rosiers pimprenelles*, de petite taille, à nombreuses folioles arrondies.

= EXPLICATION DE LA PLANCHE 106. — A) Extrémité d'un rameau fleuri ; B) fruits ; 1) coupe longitudinale de la fleur ; 2 et 3) étamines.

Pl. 107. — AIGREMOINE EUPATOIRE

AGRIMONIA EUPATORIAL. — N. Fl. p. 53.

Plante herbacée, vivace, à tige de 3 à 8 décimètres, commune sur la lisière des bois, au bord des chemins et des fossés, dans les lieux incultes. — Fleurit de juin en août.

L'Aigremoine Eupatoire est :

utile, dans la médecine populaire. — Les feuilles sont légèrement astringentes ; on en fait des tisanes contre les maux de gorge.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 107. — Plante entière, grandeur naturelle; 1) bouton; 2) fleur; 3) sa coupe longitudinale; 4) étamines; 5) fruit.

Pl. 108. — PIMPRENELLE SANGUISORBE

POTERIUM SANGUISORBA L. — *N. Fl. p. 54.*

Pimprenelle commune.

Plante herbacée, vivace, à tige de 3 à 8 décimètres, à feuilles à folioles nombreuses, commune dans les prés, au bord des chemins, sur les coteaux secs et incultes et dans les bois. — Fleurit de juin en août.

La Pimprenelle Sanguisorbe est :

utile. — Les feuilles, amères et astringentes, constituent un *bon fourrage*, recherché surtout par les moutons. La plante a de plus le mérite de s'adapter à tous les terrains, même les plus incultes, et de végéter presque toute l'année.

La Pimprenelle commune est souvent cultivée dans les jardins pour la saveur amère, un peu poivrée et l'odeur aromatique de ses feuilles; on s'en sert alors comme condiment.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 108. — A et B) Portions inférieures et supérieures de la plante; 1) bouton; 2) fleur mâle de la base grossie; 3) fleur entière, mâle et femelle, du sommet; 4) coupe d'une fleur entière; 5) fruit; 6) un carpelle mûr.

Pl. 109. — NÉFLIER D'ALLEMAGNE

MESPILUS GERMANICA L. — *N. Fl. p. 54.*

Néflier commun.

Arbuste ou arbre de petite taille (2 à 4 mètres), à tige tortueuse, à rameaux épineux à l'état sauvage, à grandes fleurs blanches ou rosées, spontané dans les bois et les haies des régions montagneuses et souvent cultivé. — Fleurit en avril et mai.

Le Néflier d'Allemagne est :

utile. — Les fruits, connus sous le nom de *Nèfles*, encore durs, acerbés et verts en dedans, à l'automne, deviennent peu à peu pulpeux et sucrés par un commencement de fermentation; ils sont alors sains et nourrissants,

mais peu recherchés à cause de la présence de plusieurs noyaux très durs à leur intérieur.

On a obtenu par la culture une variété *sans noyau*, mais de qualité inférieure.

Les nèfles sont astringentes, et à ce titre quelquefois employées dans la médecine populaire contre les diarrhées.

Écrasées et fermentées dans l'eau, elles fournissent une espèce de cidre.

Le bois du néflier, souple, dur et fin, est employé dans les ouvrages de tour.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 109. — A) Rameau fleuri; 4) coupe longitudinale d'une fleur; 2) fruit mûr, complet; 5) noyau.

Pl. 110. — AUBÉPINE ÉPINEUSE.

CRATÆGUS OXYACANTHA. — *N. Fl. p. 54.*

Épine blanche, Noble Épine, Épine, Bois de mai.

Arbrisseau épineux, de 1 à plusieurs mètres de hauteur, disposé en buisson touffu, commun sur la lisière des bois, dans les buissons et très communément planté en haies. — Fleurit en mai.

L'Aubépine épineuse est :

I. utile. — Elle sert principalement à faire des clôtures; elle se soumet d'ailleurs très bien par la taille aux formes que l'on veut lui donner.

Les fruits rouges et farineux ont une saveur douce et sont astringents; les enfants les mangent souvent et l'on peut en faire une liqueur alcoolique par fermentation.

Son bois est très dur et très résistant; on en fait des cannes, des manches d'outils, des ouvrages de tour, etc.

II. ornementale. — L'Aubépine épineuse spontanée, à petites fleurs simples, blanches ou rosées, est très recherchée au printemps pour l'odeur suave, un peu analogue à celle des amandes amères, que ces fleurs dégagent.

Par la culture l'on a obtenu des *variétés à fleurs doubles*, blanches, roses ou rouges, à *feuilles panachées*, des *variétés pleureuses* et d'autres *en ombrelles*, à couronne étalée, toutes très recherchées pour la décoration des jardins et des parcs.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 110. — A) Branche fleurie; B) fragment d'un rameau fructifié; 1) coupe longitudinale d'une fleur; 2) coupe du fruit.

Pl. 111. — POIRIER COMMUN

PIRUS COMMUNIS L. — *N. Fl.* p. 55.

Arbre de 4 à 10 mètres et plus, épineux à l'état sauvage, croissant spontanément dans les bois et les haies dans presque toute la France; cultivé depuis un temps immémorial pour ses fruits (Poires) qui, de naturellement acerbés, deviennent plus ou moins doux et sucrés. — Fleurit en avril et mai; fructifie et arrive à complète maturité de juillet en décembre, et même seulement en mars de l'année suivante.

Le Poirier commun a produit plus de trois mille variétés cultivées, toujours sans épines, aujourd'hui cataloguées par les pépiniéristes. Sur ce grand nombre, deux cents environ sont recommandables par les qualités de leurs fruits, soit qu'elles soient employées comme *fruits de table*, soit qu'elles servent à la fabrication du *cidre de poire* ou *poiré*.

I. — Le Poirier commun et ses variétés à fruits de table.

La classification des nombreuses variétés à fruits de table est très difficile, d'autant plus qu'un grand nombre sont fort peu tranchées; voici, pour les meilleures races, celle proposée par Decaisne, le savant le plus compétent en la matière, par ses études comparatives longtemps poursuivies au *Jardin fruitier du Muséum* et par ses nombreux ouvrages.

1° — *Poires de table* ou à couteau :

1. *P. Guenette* ou *Sainte-Marguerite verte*. — Arbre très productif; fruit petit, vert, à chair cassante et sucrée.

2. *P. Blanquet à longue queue*. — Arbre très grand; fruit petit, d'un jaune pâle, à longue queue, à chair très juteuse, demi-cassante.

3. *P. Fleur de guigne*. — Arbre très grand; fruit petit à longue queue, à peau jaune tachée de rouge; chair fine, très juteuse, demi-cassante. Excellent fruit d'été.

4. *P. de Juillet*. — Arbre de plein vent, très fertile, à fruit petit, à grosse queue charnue, à peau jaune, colorée en rouge du côté du soleil, à chair demi-fondante.

5. *P. Giffart*. — Arbre de plein vent, très productif, à fruit moyen, à queue arquée, à peau jaune pâle, colorée en rouge du côté du soleil; chair fine, fondante, sucrée et parfumée. L'un des plus beaux fruits d'été.

6. *P. Muscat royal*. — Arbre de plein vent de grande dimension, à fruit petit, à queue longue et grêle, à peau rude et grisâtre, à chair blanche, demi-fondante, sucrée.

7. *P. Naquette*. — Arbre très productif, à fruits déprimés en forme de pomme, à queue courte, à peau jaune-verdâtre parsemée de taches fauves squamiformes, à chair fondante, très fine et très juteuse.

8. *P. Duchesse de Berry*. — Fruit moyen, à queue courte et grosse, un peu enfoncée dans le fruit, à peau lisse, d'un jaune vif, légèrement rouge du côté du soleil, et tachée autour de la queue; chair fondante, très fine et parfumée.

9. *P. d'Angleterre*. — Arbre très fertile; fruit allongé, à queue très longue, arquée, à peau rugueuse, d'un vert-olive, à chair fine, fondante.

10. *P. de Madame*. — Arbre très productif, à fruits allongés, à peau très lisse, verte, à chair demi-cassante, d'une saveur acidulée. Très bon fruit.

11. *P. de Doyenné*. — Arbre extrêmement fertile, à fruit moyen, à queue courte légèrement enfoncée dans le fruit, à peau lisse, d'un jaune vif, lavée de rouge du côté du soleil; chair fine, très juteuse, sucrée-acidulée, bletissant très vite.

12. *P. d'Epargne*. — Arbre à rameaux divariqués, productif; fruit moyen, allongé, à queue très longue, arquée, à peau d'un vert olive, tachée de fauve près de la queue, à chair fine, fondante, très juteuse, bletissant très vite. L'une des meilleures poires d'été.

13. *P. Mouille-Bouche*. — Arbre de plein vent, très productif; fruit moyen, à longue queue, à peau fine, d'un vert jaunâtre, à chair remarquablement fondante, blanche, d'une finesse extrême, très juteuse, sucrée et parfumée. Excellent fruit.

14. *P. Williams*. — Arbre productif, à fruit gros, oblong, obtus, quelquefois bosselé et irrégulier, à queue charnue, à peau jaune, à chair blanche, très fine et très juteuse, sucrée et un peu musquée. L'un des plus beaux fruits d'été.

15. *P. Fondante des bois*. — Fruit en forme de gros Doyenné, à peau jaune, rougeâtre du côté du soleil et marquée de taches brunâtres, à chair délicate, très fondante et très juteuse, se détachant facilement à maturité.

16. *P. Saint-Michel-Archange*. — Fruit obtus, ventru, à peau jaune-verdâtre avec une tache fauve autour de la queue, à chair fine fondante, très juteuse, sucrée-acidulée. Fruit de première qualité.

17. *P. Bergamote*. — Arbre de plein vent; fruit moyen, arrondi, à peau verte, lisse, à chair fine, fondante, très juteuse, parfumée. Très bon fruit.

18. *P. Romaine*. — Arbre de plein vent; fruit oblong, plus ou moins obtus, moyen, à peau d'un vert olive avec taches fauves autour du pédoncule, à chair fine, fondante, très juteuse, sucrée-acidulée, légèrement musquée. Excellent fruit.

19. *P. De Charneu.* — Arbre pyramidal ; fruit assez gros, à longue queue, à peau lisse d'un jaune vif, légèrement rouge du côté du soleil, à chair remarquablement fine, fondante, très juteuse, sucrée et parfumée. Excellent fruit.

20. *P. des Urbanistes.* — Arbre pyramidal ; fruit assez gros, obtus, à grosse queue charnue, à peau jaune, brune autour de la queue, à chair blanche, très fine, fondante, sucrée et citronnée. Fruit de première qualité.

21. *P. sans pépins.* — Arbre productif ; fruit gros, arrondi, un peu aplati, à queue assez longue, à chair blanche, fondante, très fine, sucrée et parfumée, presque toujours privé de pépins.

22. *P. Milan blanc.* — Arbre fertile, à fruit gros, ventru, irrégulier, à peau lisse, d'un jaune blanchâtre, à chair blanche, très fondante, un peu acidulée. Très bon fruit d'été.

23. *P. longue-verte.* — Arbre de plein vent, très productif, à fruit très allongé, fusiforme, à peau verte, à chair fine, sucrée, très juteuse, d'une saveur rappelant celle de quelques variétés de melons.

24. *P. Double-Philippe.* — Arbre très productif, à gros fruit obtus et ventru, à grosse queue droite, à peau d'un jaune vif, à chair blanche, fondante, acidulée, très parfumée.

25. *P. Sieulle.* — Arbre très fertile, à queue courte et charnue, à peau colorée en rouge plus ou moins foncé, à chair blanchâtre, ferme, fine, très juteuse et sucrée. Excellent fruit.

26. *P. Adèle.* — Arbre très productif, à fruit ventru à la base, à queue courte, à peau jaune-olivâtre, pointillée et marbrée, à chair blanche, sucrée, parfumée, un peu musquée.

27. *P. de Montigny.* — Arbre de plein vent, très vigoureux ; fruit moyen, obtus, à peau verte, parsemée de petits points fauves, à chair blanche, fondante, très juteuse, sucrée et assez fortement musquée.

28. *P. Frédérick de Wurtemberg.* — Arbre vigoureux ; fruit ventru à la base, à queue épaissie à son insertion et se confondant avec le fruit, à peau lisse, d'un jaune brillant, lavée de rouge carminé du côté du soleil ; chair très fine, très fondante, juteuse, sucrée et très parfumée. Fruit de première qualité.

29. *P. Nec-plus-Meuris.* — Arbre vigoureux, à gros fruit, oblong ou ovoïde, à queue très courte, à peau jaune-verdâtre, à chair fine, très succulente, sucrée et parfumée, se détachant très facilement de l'arbre.

30. *P. Marie-Louise-Delcourt.* — Arbre de plein vent, très fertile, à gros fruit oblong, à queue assez longue se confondant avec le fruit, à peau jaune verdâtre, à chair demi-fondante, juteuse, sucrée-acidulée, parfumée. Très bon fruit.

31. *P. Aurore*. — Fruit moyen, à queue se confondant avec le fruit par une large tache fauve, à peau jaune d'ocre lavée d'orange, d'aurore ou de roux, à chair très fine, ferme, très juteuse, sucrée, un peu astringente. Fruit de première qualité.

32. *P. Six*. — Arbre de plein vent assez vigoureux; fruit moyen très rétréci du côté de la queue qui est assez longue, à peau verte, à chair verdâtre, remarquablement fine, fondante, très juteuse, sucrée, parfumée, un peu astringente. Excellent fruit.

33. *P. de Doyenné roux*. — Arbre de plein vent fertile; fruit moyen, à queue courte, à peau lisse ou gercée, de couleur ferrugineuse, à chair très fondante, sucrée, parfumée.

34. *P. Grésilier*. — Arbre faible, mais très productif; fruit moyen, arrondi, à peau d'un vert jaunâtre, parsemé de points et de taches grises, à chair blanche, teintée de vert au pourtour, très juteuse et sucrée. Excellent fruit.

35. *P. de Tongres*. — Arbre très vigoureux et fertile; fruit très gros, bosselé, à peau d'abord bronzée, puis de couleur cannelle, à chair demi-fondante, très juteuse, parfumée. Fruit délicieux.

36. *P. Napoléon*. — Arbre peu productif, à fruit moyen, en forme de calebasse étranglée au milieu, ventru ou oblong, à peau jaune-citron, à chair fine, fondante, juteuse.

37. *P. Bonne d'Ezée*. — Arbre peu vigoureux mais fertile; fruit moyen, oblong, à queue charnue, insérée obliquement sur le fruit et accompagnée d'un bourrelet, à peau jaune-rougeâtre, avec de petites marbrures brunes, à chair fine, fondante, très juteuse. L'une des meilleures poires.

38. *P. Surpasse-Meuris*. — Arbre très fertile; fruit gros, ventru, à peau jaune verdâtre à l'ombre, un peu rouge-brun du côté du soleil et avec marbrures et points fauves, à chair d'un blanc verdâtre, très juteuse, fondante, remarquablement sucrée.

39. *P. Superfin*. — Arbre fertile, à gros fruit ovoïde ou ventru, à queue accompagnée d'un bourrelet à son insertion, à peau très lisse, jaune d'or lavée de rose, à chair très fine, fondante, très juteuse. Fruit délicieux.

40. *P. Diel*. — Arbre très fertile; gros fruit très variable de forme, à peau de couleur jaunâtre avec marbrures fauves, à chair ferme, très juteuse, sucrée, un peu astringente. Excellente poire.

41. *P. Louise-Bonne-d'Avranches*. — Arbre de plein vent, très productif; fruit moyen, oblong ou obtus à longue queue, à peau jaune, un peu rouge du côté du soleil, à chair fine, fondante, très juteuse, sucrée, un peu acidulée.

42. *P. Bonne-Louise*. — Arbre de plein vent, très fertile; fruit petit, obtus à la base, à queue assez courte, à peau lisse, jaune verdâtre, parsemée de petits points à l'ombre et de points rouges au soleil, entremêlés de petites taches, à chair blanche, fine, très juteuse, sucrée et parfumée.

43. *P. Marquise*. — Arbre très vigoureux et productif, à fruits ventrus, bosselés, à queue longue et grêle, à peau jaune marbrée, à chair juteuse, fondante et sucrée. Excellente poire.

44. *P. de Beurré*. — Arbre fertile, à fruit moyen, arrondi, à queue grêle placée un peu en dehors de l'axe, à peau un peu rude, de couleur olivâtre, parsemée de points reliés par de fins linéaments, à chair blanche, fondante, sucrée et très juteuse. L'une des meilleures poires de fin d'été.

45. *P. d'Amboise*. — Arbre assez délicat mais très fertile; fruit moyen, ventru, à queue assez courte, à peau mi-partie jaune-verdâtre et rouge très brillant, à chair très blanche et très juteuse.

46. *P. Bosc*. — Arbre peu vigoureux mais productif, à fruit allongé, bosselé, à peau brun-cannelle à la maturité, à chair fine, demi-fondante, parfumée. Excellent fruit.

47. *P. de Janvry*. — Arbre très productif, à fruit allongé, ventru, à peau jaune et rouge, pointillée et marbrée, à chair demi-cassante, d'un blanc jaunâtre, acidulée.

48. *P. Amanlis*. — Arbre de plein vent, à gros fruits, ventrus, à peau d'un jaune-rouge, à chair très fine, fondante.

49. *P. Silvanse*. — Arbre de plein vent très productif, à fruit moyen, à peau d'un vert jaunâtre, à chair verdâtre, acidulée, parfumée.

50. *P. Duchesse d'Angoulême*. — Arbre fertile, à fruit gros, ventru, bosselé, à peau jaunâtre, lavée de rouge du côté du soleil, avec points et marbrures jaunes, à chair demi-cassante, très juteuse, de saveur sucrée acidulée, citronnée, parfumée. Très bonne poire.

51. *P. Van Mons-Léon-Leclerc*. — Arbre délicat mais productif; fruit presque cylindrique, à peau jaunâtre, presque complètement recouverte de membranes fauves, à chair très fine, fondante, parfumée. Excellent fruit.

52. *P. Paternoster*. — Arbre assez fertile; fruit oblong, à queue très charnue, courte, placée en dehors de l'axe, à peau jaune verdâtre tachée et marquée de fauve autour de la queue, à chair ferme, très juteuse. Très bonne poire.

53. *P. Goulu-morceau*. — Arbre très fertile, à fruit assez gros, ventru, à peau lisse, jaunâtre, lavée de rouge du côté du soleil, à chair ferme, très juteuse, sucrée, parfumée. Fruit exquis, mais quelquefois trop acide.

54. *P. Messire-Jean*. — Arbre de petite dimension, mais fertile; fruit moyen, arrondi, à queue grêle, à peau rude, brune, tachée, à chair cassante, très juteuse, sucrée, parfumée.

55. *P. Gros-Rousselet*. — Arbre de plein vent, à fruit moyen, à queue longue, à peau rouge brun, à chair cassante, sucrée, parfumée.

56. *P. Bernard*. — Arbre fertile, à fruit petit en forme de pomme, à peau lisse, jaune, lavée de rouge au soleil, à chair fondante, très juteuse, parfumée. Très bon fruit, mais trop petit.

57. *P. Nouveau-Poiteau*. — Arbre très vigoureux; fruit gros, oblong, déprimé aux deux extrémités, à peau verte avec de gros points et de larges marbrures fauves et rudes, à chair très fine, verte à la circonférence, très fondante et très juteuse, sucrée-acidulée. L'un de nos meilleurs fruits d'automne.

58. *P. Tougard*. — Arbre productif, à fruit allongé, quelquefois cylindrique, à peau d'un vert pâle, avec de gros points gercés et des taches fauves, à chair de couleur saumonée, très juteuse, fondante et sucrée.

59. *P. Saint-Germain*. — Fruit moyen, oblong, bosselé, à queue insérée obliquement en dessous du sommet, à peau d'un vert jaunâtre avec points et taches fauves, à chair demi-fondante, juteuse, légèrement astringente.

60. *P. Crassane*. — Arbre très vigoureux, à rameaux diffus, à fruit moyen, déprimé, à longue queue arquée, à peau un peu rude, d'un vert jaunâtre terne, avec points et marbrures fauves, à chair d'un blanc jaunâtre, très juteuse, acidulée, très parfumée. Excellente poire.

61. *P. de Quessoy*. — Arbre de plein vent, très fertile, à fruits moyens arrondis, à peau jaune avec taches brunes et rudes, à chair demi-cassante, juteuse, parfumée. Très bon fruit.

62. *P. Colmar*. — Arbre productif, à fruit gros, ventru, à peine rétréci vers la queue, à peau jaune pâle, à chair ferme, juteuse, parfumée.

63. *P. Passe-Colmar*. — Arbre assez fertile; fruit gros, ventru et obtus, à peau jaune et rouge orangé avec une tache fauve autour de la queue, à chair fondante, juteuse, un peu citronnée. Excellente poire.

64. *P. Nélis*. — Arbre productif à rameaux diffus, à fruit petit, à peau olivâtre avec des taches brunes rugueuses, à chair fine, parfumée, un peu astringente. Très bon fruit, de longue garde.

65. *P. de Pentecôte*. — Arbre assez fertile, à gros fruit arrondi, ventru, déprimé aux deux extrémités, à queue très courte, enfoncée, à peau épaisse d'un jaune verdâtre, teintée de brun et parsemée de points fauves, à chair demi-fondante, très juteuse. L'un de nos meilleurs fruits d'hiver.

66. *P. de Chaumontel*. — Arbre de plein vent, à gros fruit ventru, à peau brune ou rougeâtre marquée de fauve et de points, à chair cassante, sucrée-acidulée.

67. *P. Royale d'hiver*. — Arbre très fertile, à fruit ventru, aminci vers la queue longue et arquée, à peau d'un vert jaunâtre avec marques fauves, à chair ferme, non cassante, sucrée, juteuse.

68. *P. Bonne de Soulers*. — Arbre fertile, à fruit moyen, ventru ou oblong, à queue longue et grêle, à peau d'un vert jaunâtre marquée de points et avec une tache fauve près de la queue, à chair fondante. Fruit très agréable.

69. *P. Virgouleuse*. — Arbre très productif, à rameaux étalés et divariqués; fruit moyen, déprimé aux deux bouts, à queue grosse, à peau jaune verdâtre, à chair très juteuse, sucrée et acidulée. Très bon fruit.

70. *P. de Luçon*. — Arbre très fertile, à fruit gros, ventru, à peau bronzée avec de larges taches brunes, à chair fine, fondante, très juteuse et très parfumée. Très bonne poire.

71. *P. Fortunée*. — Arbre très fertile, à fruit moyen, à queue droite placée dans une cavité entourée de protubérances, à peau rude, olivâtre, à chair d'un blanc jaunâtre, demi-cassante, parfumée. Excellent fruit et de très longue garde.

72. *P. d'Aremberg*. — Arbre fertile, à gros fruit ventru, à queue courte insérée au dessous du sommet, à peau jaune avec marbrures fauves, à chair fine, fondante. Très bonne poire.

73. *P. de Rance*. — Arbre très productif, à fruit gros, obtus, en forme de gourde, à longue queue grêle, à peau épaisse, verte, lavée de rouge foncé et parsemée de taches brunes, à chair ferme, un peu astringente, sucrée. Très bon fruit.

2° — *Poires à cuire* :

1. *P. Bellissime d'hiver*. — Fruit gros, court, coloré en rouge du côté du soleil; très bon à cuire.

2. *P. Belle-Alliance*. — Fruit gros, court, ventru, à peau jaune d'un côté, rouge vermillon de l'autre.

3. *P. de Curé*. — Fruit allongé, avec bourrelet à l'extrémité du pédoncule, à peau très lisse, d'un jaune pâle.

4. *P. de Bon-Chrétien*. — Fruit obtus, souvent en forme de gourde, à queue longue, à peau jaune pâle, lavée de rouge du côté du soleil et parsemée de gros points bruns; très bon en compotes.

5. *P. de Donville*. — Fruit assez gros, oblong, souvent bosselé, à peau

jaunâtre, marquée de fauve autour du pédoncule; excellent à cuire et en compotes.

6. *P. Belle Angevine*. — Fruit énorme, à peau d'un jaune brillant, lavée de rouge carmin au soleil, avec quelques taches brunes.

7. *P. Martin sec*. — Fruit petit, à peau fine, sèche, d'un vert jaunâtre, fauve ou comme rouillée du côté de l'ombre, rouge brun du côté du soleil, parsemée de ponctuations grisâtres; excellent cuit.

8. *P. Cotillard ou Catillac*. — Fruit très gros, ventru, plus ou moins bosselé, à peau épaisse et rugueuse, d'un vert gris du côté de l'ombre, rouge-brun du côté du soleil.

9. *P. des Invalides*. — Fruit gros, arrondi aux deux extrémités, bosselé autour de la queue implantée au centre d'une cavité assez profonde, à peau épaisse, d'un vert clair devenant jaune citron à la maturité; très bon cuit.

10. *P. Sarrazin*. — Fruit moyen à peau d'un vert clair, avec des points gris, jaune rougeâtre à la maturité; excellent cuit et en compotes.

11. *P. de Livre*. — Fruit gros ou très gros, ventru, à peau rude, d'un vert prononcé, mais presque entièrement couverte de points et de taches d'un fauve roux.

12. *P. Rateau blanc*. — Fruit gros, allongé, de forme pyramidale, d'un vert glauque avec de nombreux points gris.

13. *P. d'Auch*. — Fruit très gros, allongé, bosselé, à queue courte et enfoncée, à peau d'un jaune vif, lavée de rouge orangé au soleil.

II. — Le Poirier commun et ses variétés à cidre; le Poiré.

De nombreuses variétés de poires, d'une saveur âpre qui les rend impropres à être mangées, sont utilisées, surtout dans l'Ouest et le Nord, à la fabrication d'une liqueur alcoolique fermentée qui porte le nom de *Poiré*, assez analogue au cidre et se fabriquant comme lui. Ces variétés sont connues sous les noms de *Carisi*, *Saugier*, de *jaunet*, de *coq*, *Moque-Friend*, *Divoie*, etc.

Le *poiré* contient plus d'alcool et est plus capiteux que le cidre. Bien préparé, après un séjour de quelque temps dans les bouteilles, il devient vineux et mousseux et peut être confondu avec certains vins blancs de l'Anjou, de la Sologne et de la Champagne. Il donne un excellent vinaigre.

III. — Culture du Poirier; soins et récolte des fruits.

Le Poirier, en France, s'accommode à peu près partout en plein vent; dans le Nord cependant, certaines variétés ne fructifient bien qu'en espalier; c'est le contraire qui se produit dans la région méditerranéenne. Les provinces du centre et de l'ouest possèdent un climat extrêmement favorable à la culture du Poirier; on peut considérer ces deux régions comme produisant les meilleures poires du monde entier.

Le Poirier se multiplie de *semis* et de *greffes*. Le semis n'est employé que pour produire des variétés nouvelles ou des sujets de greffe. La greffe se fait soit sur des sujets francs de pied ou sauvageons, soit sur le cognasier ou l'aubépine.

Les poiriers cultivés se divisent en *poiriers de grande arboriculture* que l'on abandonne à eux-mêmes sans les tailler, et en *poiriers de moyenne ou de petite arborescence*, plus ou moins taillés et spéciaux aux jardins fruitiers. Dans cette dernière catégorie on peut distinguer les *formes arrondies*, faites pour le plein vent et dont les principales sont la *pyramide* (en fuseau, en chandelle, en pyramide ailée) et le *vase* (en entonnoir, en gobelet), et les *formes aplaties* destinées à l'espalier (en éventail, en palmette, en candélabre).

Les poires d'été et d'automne doivent être cueillies une huitaine de jours avant leur maturité absolue, c'est-à-dire avant qu'elles se détachent d'elles-mêmes des branches; quant aux poires d'hiver on doit les récolter, une fois leur développement bien terminé, avant la cessation complète de la végétation, de fin septembre à fin octobre.

C'est une erreur de cueillir en une seule fois tous les fruits d'un seul arbre, seuls ceux qui sont bien mûrs et dont la queue se détache assez facilement doivent l'être.

En les cueillant on doit éviter avec le plus grand soin de les froisser et il faut les déposer, sans qu'ils se touchent l'un l'autre, soit dans un fruitier spécial, soit à la cave ou au grenier.

IV. — Usages industriels du bois de Poirier.

Le bois de Poirier est rougeâtre, d'un grain fin et serré, uni et susceptible de recevoir un beau poli. On l'emploie pour la sculpture, la gravure sur bois, la confection des règles, équerres et autres instruments de précision. Il prend très bien la teinture noire et ressemble alors à l'ébène.

Il est bon pour le chauffage et produit un charbon de bonne qualité.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 111. — A) rameau fleuri; B) rameau avec fruit; 1) coupe longitudinale de la fleur; 2) coupe transversale de l'ovaire; 3) coupe en long du fruit mûr.

Pl. 112. — POMMIER COMMUN.

MALUS COMMUNIS (*Pirus Malus* L.). — *N. Fl.* p. 55.

Arbre de 4 à 10 mètres, à rameaux étalés, épineux à l'état sauvage, croissant spontanément dans les bois d'une grande partie de la France sous deux formes assez distinctes : l'une, le Pommier doucin (*Malus communis* Poir.), à feuilles blanches tomenteuses en dessous et à fruits de saveur douce; l'autre, le Pommier paradis (*Malus acerba* Mérat), ordinairement moins élevé, à feuilles vertes en dessous et à fruits acerbes ou fades. — Ces deux variétés, cultivées depuis la plus haute antiquité, ont produit de très nombreuses races, toujours sans épines, se distinguant plus ou moins, comme chez le Poirier, par leur taille ou le volume, la forme, la couleur et le goût de leurs fruits. — Le Pommier fleurit en mai; ses fruits mûrissent d'août en mars.

Les variétés cultivées du Pommier commun sont très nombreuses; on en compterait facilement plus de quinze cents si l'on voulait tenir compte de toutes, même de celles de qualité très inférieure, mais ce nombre peut se réduire considérablement si l'on ne considère que les races dont les fruits ont une valeur bien reconnue. Ces fruits sont employés soit comme fruits de table, soit pour la production du cidre. Le Pommier doucin a produit les diverses variétés ou races horticoles dont les fruits sont servis sur nos tables, et le Pommier paradis la plupart des variétés à cidre.

I. — Le Pommier commun et ses variétés horticoles ou à fruits de table.

Les variétés horticoles les plus estimées sont :

1. Les *Pommes d'Api roses*, à fruits nombreux, très petits, lisses, colorés en rouge vif du côté du soleil, se conservant jusqu'en avril.

2. Les *Calvilles*, à fruits côtelés et à peau lisse. Les meilleurs sont les *Calvilles blancs*, à peau jaune pâle ou légèrement verdâtre, mûrs dès le mois d'août, mais se conservant jusqu'à la fin de l'hiver. Viennent ensuite les *Calvilles de Saint-Sauveur*, un peu colorés, lavés de rose du côté du soleil (très bons fruits d'hiver), et les *Calvilles rouges, d'automne* (mûrs en septembre) ou *d'hiver* (se conservant jusqu'en décembre), colorés en rouge foncé.

3. La *Belle-fleur* ou *Double-fleur*, à gros fruit jaune, un peu rouge du côté du soleil, avec des commencements de côtes analogues à celles des

Calvilles. — Variété très productive, meilleure cuite que crue, fréquemment cultivée dans le Nord.

4. Les *Reinettes*, plusieurs variétés de pommes, présentant assez d'analogies les unes avec les autres, portent cette dénomination commune. Les meilleures sont :

La *Reinette du Canada*, très grosse, légèrement déprimée et côtelée, d'un jaune pâle, parsemée de taches roussâtres. Très beau et excellent fruit, se conservant jusqu'en février et mars.

La *Reinette grise du Canada*, à peau grise et rude au toucher. Excellent fruit d'hiver.

La *Reinette de Caux*, très grosse, déprimée, bosselée, d'un vert tirant sur le jaune et grisâtre par places. Mûrit en hiver.

La *Reinette dorée* ou *Jaune tardive*, de moyenne grosseur, d'un gris clair sur fond jaunâtre. Très bon fruit d'hiver.

La *Reinette franche*, moyenne, arrondie, d'un jaune un peu roux. Fruit excellent cuit ou cru, très lent à mûrir, et se conservant jusqu'en avril et mai.

5. Le *Court-pendu royal* ou *Reinette des Belges*, à fruit moyen déprimé, à queue très courte, de couleur rouge, se conservant tout l'hiver.

6. La *Pomme de Châtaignier*, à fruit moyen, plus long que large, d'un rouge vif, très bon cru et encore meilleur cuit.

7. Les *Pigeonnets*, très productifs et très répandus, à fruits assez petits, le *blanc* ou *commun*, d'un jaune clair lavé de rouge, et le *rouge*, de couleur rouge foncé.

8. Les *Rambours*, d'été ou *gros Rambour* et d'hiver, à fruits très gros, déprimés, à peau jaune pâle rayée de rouge ; très bons cuits, surtout en compote.

II. — Le Pommier commun et ses variétés à cidre : le Cidre.

La culture du Pommier comme arbre à fruit à cidre, répandue dans toutes les Gaules avant l'introduction de la vigne, est aujourd'hui presque exclusivement localisée en France dans les provinces de l'ouest et du nord-ouest où manquent le vin et la bière ; la Normandie et la Picardie fournissent à elles seules plus de quatre millions d'hectolitres de cidre, soit la moitié de la production totale en France.

On distingue trois variétés de pommes à cidre : 1° les *pommes amères*, âcres au goût, qui donnent le cidre le plus riche en alcool et le plus facile

à conserver et à clarifier ; 2° les *pommes douces*, de qualité inférieure, que l'on mélange ordinairement avec les premières ; 3° les *pommes acides*, peu propres à la fabrication du cidre, mais quelquefois employées pour le clarifier.

Les *pommes amères les plus estimées* sont celles qui mûrissent en novembre ; leurs diverses races sont désignées sous les noms de *Monnier*, *Grimpe-en-haut*, *Gros-amer*, *Haut-bois-gris*, *Amer-vert*, *Doux-Normand*, *Hommelait-blanc*, à bouquet de *Saint-Jean*, *Haute-Bonté*, etc. D'autres races de pommes amères mûrissent en septembre et octobre ; bien qu'elles donnent un cidre de qualité inférieure, elles ne doivent cependant pas être négligées à cause de leur précocité, ce qui permet de renouveler plus tôt les provisions de cidre épuisées.

Quant aux *pommes douces*, leurs races sont également très nombreuses. Elles mûrissent aux mêmes époques que les pommes amères ; il est donc facile de les mélanger avec celles-ci au moment de la fabrication du cidre.

Fabrication du Cidre. — Aussitôt après la récolte les pommes sont mises en tas pour qu'elles achèvent de mûrir et qu'elles s'enrichissent en sucre ; les pommes vertes ne contiennent, en effet, que 4 à 5 p. 100 de sucre, tandis que les pommes mûres en contiennent environ 14 p. 100. Au bout de quatre à six semaines on les écrase, sans atteindre les pépins, sous une meule verticale en bois ou en pierre ou entre des cylindres cannelés. Alors on humecte la pulpe d'un peu d'eau et après l'avoir laissée macérer quelques jours dans des cuves en bois (plus ou moins longtemps suivant que l'on veut obtenir une coloration plus ou moins foncée) on la met dans le pressoir.

On laisse la pulpe s'égoutter sous son propre poids pendant vingt-quatre heures pour obtenir ce que l'on appelle la *mère goutte* qui donne le cidre tout à fait supérieur, puis on la soumet à un premier pressurage qui fournit le *gros cidre*. La pulpe est ensuite délayée avec 25 p. 100 d'eau et soumise à un second pressurage, puis souvent à un troisième en y ajoutant de nouveau de l'eau (35 p. 100 environ), les jus de la seconde et de la troisième pression donnent ce que l'on appelle le *petit cidre* ; ils sont souvent mélangés ensemble, mais dans bien des cantons le cidre très faible du troisième pressurage est consommé par les gens pauvres.

Au sortir du pressoir le jus est mis dans de grandes cuves en bois ou dans des tonneaux dont la bonde n'est fermée que par une toile, pour y subir une *première fermentation*. Au bout de quatre à cinq jours cette fermentation, déterminée par les ferments qui se trouvaient sur les fruits eux-mêmes, commence tumultueuse, puis elle s'apaise peu à peu et il se forme à la surface un *chapeau* de mousse que l'on laisse intact pour empêcher l'action de l'air. Après cette première fermentation le cidre est soutiré, souvent à deux reprises différentes, dans des tonneaux ou des bouteilles où la fermentation continue et s'achève lentement jusqu'à la consommation.

Le *cidre doux* s'obtient au moyen de soutirages multiples s'opposant à sa fermentation.

Le *cidre mousseux*, si agréable à boire, se fabrique d'une façon un peu spéciale; on empêche d'abord, au moyen de soufrages ou d'autres procédés, toute fermentation dans les fûts, puis quand le moût est clarifié on le soutire dans des bouteilles qu'on bouche et qu'on ficelle. La fermentation s'opère alors comme pour les vins de Champagne.

Le cidre est dit *paré* quand il a éprouvé dans les fûts une dernière fermentation qui lui donne une saveur acide et amère.

Le cidre est une excellente boisson, rafraîchissante, un peu excitante, sans être irritante, grâce à la petite quantité d'alcool qu'il renferme (4 à 6 p. 100) et en même temps tonique par la présence de l'acide tannique.

Il faut en moyenne 150 kilos de pommes pour faire un hectolitre de cidre.

I I. — Culture du Pommier.

Les *variétés horticoles* de Pommier sont cultivées soit dans les *jardins fruitiers* soit dans les *vergers*. Dans le jardin fruitier leur culture ne diffère guère de celle du poirier; toutes peuvent y être placées en *espalier*, mais l'exposition en plein air (en *pyramide*, en *palmette*, en *buisson*, en *vase* ou *gobelet*, en *cordon horizontal*) leur est plus favorable. Dans les vergers leur culture est la même que celle des pommiers à fruits à cidre.

Les *variétés à cidre* sont plantées soit dans les pâturages, soit dans les champs, soit encore le long des chemins ou dans les cours de ferme, la forme adoptée est toujours la *forme haute-tige* avec tête pyramidale ronde ou déprimée.

Les pommiers se multiplient ordinairement de *greffes*. Les arbres de haute-tige se greffent sur des *sujets francs* ou *égrins*, qu'on obtient du semis des pépins de pommes à cidre; pour les pyramides et les grands gobelets on emploie des sujets de *Doucin* obtenus par le couchage ou marcottage, et pour les plus petites formes des sujets de *Paradis* également obtenus par le marcottage.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 112. — A) Sommité d'un rameau fleuri; B) rameau fructifié; 1) coupe longitudinale d'une fleur après la chute des pétales; 2) coupe du fruit en long; 3) coupe transversale du fruit.

Pl. 113. — SORBIER DES OISELEURS.

SORBUS AUCUPARIA L. — *N. Fl.* p. 55.

Poirier des oiseaux, Arbre à grives, Cochène.

Arbre de petite taille (4 à 8 mètres) répandu dans les bois montagneux de la France. — Fleurit en mai et juin; fructifie en septembre et octobre.

Le Sorbier des oiseleurs est :

I. ornemental. — On le cultive dans les parcs et les grands jardins pour la beauté de ses larges corymbes de fleurs blanches et surtout pour ses nombreux fruits d'un beau rouge corail qui persistent une grande partie de l'hiver, après la chute des feuilles.

II. utile. — Les fruits du Sorbier des oiseleurs sont mangés par quelques personnes; on peut aussi en faire une espèce de cidre. Ils servent d'appât pour prendre les grives.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 113. — A) Rameau fleuri; B) rameau fructifié; 1) bouton; 2) fleur entière; 3) coupe longitudinale d'une fleur; 4) coupe du fruit.

FAMILLE DES CUCURBITACÉES

Pl. 114. — CONCOMBRE CULTIVÉ.

CUCUMIS SATIVUS L. — *N. Fl. p. 55.*

Plante annuelle, à tige couchée munie de vrilles et de poils raides et piquants, originaire de l'Orient et communément cultivée dans les jardins potagers pour ses fruits comestibles. — Fleurit de mai en juillet.

Le Concombre cultivé est :

utile, 1^o) comme plante alimentaire. — Les fruits oblongs, cylindriques, un peu arqués, à chair blanche, cassante, très aqueuse, d'une saveur un peu vireuse, se mangent, surtout comme assaisonnement, cuits et le plus souvent crus en salade ou confits dans le vinaigre; sous cette dernière forme ils portent le nom de *cornichons*.

On en cultive plusieurs variétés; les plus connues sont les suivantes :

1. Le *Concombre blanc gros* ou *concombre blanc de Bonneuil* à fruit d'un blanc verdâtre, ovoïde allongé, long d'une trentaine de centimètres sur une dizaine d'épaisseur.

2. Le *Concombre hâtif de Hollande*, à fruit jaune pâle, un tiers moins gros que le précédent, mais de même forme.

3. Le *Concombre blanc hâtif de Paris*, à fruit blanc verdâtre, de même taille et de même forme que celui de Hollande.

4. Le *Concombre blanc long*, de même couleur mais plus mince et plus allongé que le blanc hâtif de Paris.

5. Le *Concombre jaune gros*, assez gros, un peu ovoïde, d'un jaune vif à maturité, avec quelques tubérosités.

6. Le *Concombre à cornichons* ou *vert petit*, à fruits d'un vert vif dans la jeunesse, mamelonnés et épineux, devenant jaune terne en mûrissant; on les cueille ordinairement peu de jours après la défloraison, quand ils ont quelques centimètres de longueur, pour les confire dans le vinaigre.

2°) *en médecine*. — On prépare avec la pulpe du fruit, habituellement avec celle du *blanc de Bonneuil*, une pommade émolliente contre certaines éruptions de la peau.

La pulpe, mise en cataplasmes sur les brûlures, calme la douleur.

Les graines sont émulsives et servent à faire des préparations adoucissantes.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 114. — A) Extrémité d'une tige avec fleurs mâles et femelles; 1) coupe longitudinale d'une fleur femelle; 2) coupe en long d'une fleur mâle; 3) étamines; 4) coupe d'une fleur mâle pour montrer l'insertion des étamines.

FAMILLE DES ONAGRARIÉES

Pl. 115. — ÉPILOBE EN ÉPI.

EPILOBIUM SPICATUM LAMK. — *N. Fl.* p. 57.

Laurier de Saint-Antoine, Osier fleuri.

Plante herbacée, vivace, à tiges dressées de 5 à 15 décimètres, assez commune dans les bois et souvent subspontanée au voisinage des habitations et le long des lignes de chemins de fer. — Fleurit de juin en août.

L'Épilobe en épi est :

I. ornemental. — On le cultive souvent dans les jardins, en parterres, ou dans les parcs paysagers pour décorer les parties fraîches des grandes rocailles ou des cascades; les fleurs nombreuses, d'un rose violacé ou pourpre, en longues grappes terminales spiriformes, et son port élancé, en font une très belle plante d'ornement.

On cultive également une variété à fleurs blanches.

II. utile. — La racine contient du tannin et est quelquefois employée en infusions astringentes.

Les feuilles entrent quelquefois dans la fabrication de la bière et servent à sa falsification.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 115. — A) Extrémité d'une tige fleurie; B) tige fructifiée; 1) fleur entière coupée longitudinalement; 2) ovaire, style et stigmate en croix; 3) capsule du fruit au moment de la déhiscence; 4) grossie.

Pl. 116. — ONAGRE BISANNUELLE.

OENOTHERA BIENNIS L. — *N. Fl.* p. 56.

Énothère bisannuelle ou commune, Herbe aux ânes, Jambon des jardiniers.

Plante herbacée, bisannuelle, à tiges dressées de 60 à 160 centimètres, originaire de l'Amérique septentrionale, cultivée dans les jardins et souvent naturalisée au voisinage des habitations, dans les décombres, au bord des rivières et dans les lieux sablonneux. — Fleurit de juin en septembre.

L'Onagre bisannuelle est :

ornementale. — On la cultive dans les jardins pour ses grandes fleurs jaunes à odeur suave, en longues grappes feuillées; dans les grands parcs paysagers elle convient surtout pour orner les parties herbeuses, rocailleuses ou abandonnées.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 116. — A) Extrémité d'une tige fleurie; B) grappe de fruits, avec capsules déhiscents; 1) coupe longitudinale d'une fleur; 2) étamine; 3) stigmate; 4) coupe de la capsule fructifiée.

Pl. 117. — CIRCÉE DE PARIS.

CIRCÆA LUTETIANA L. — *N. Fl.* p. 56.

Herbe aux sorciers, Herbe aux magiciennes, Herbe de Saint-Étienne.

Plante herbacée, vivace, haute de 3 à 6 décimètres, commune dans les bois humides dans presque toute la France. — Fleurit de juin en août.

La Circée de Paris, comme l'indiquent ses noms vulgaires, était considérée comme jouissant de propriétés surnaturelles; on ne lui connaît cependant aucune propriété médicale ou industrielle.

On peut, avec profit, introduire cette jolie petite plante dans les bosquets humides des parcs.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 117. — A) Plante fleurie; 1) fleur entière, isolée et grossie; 2) la même après la chute des pétales; 3) coupe longitudinale de la fleur; 4) étamine; 5) coupe longitudinale du fruit.

FAMILLE DES MYRIOPHYLLÉES

Pl. 118. — MYRIOPHYLLE EN ÉPI.

MYRIOPHYLLUM SPICATUM L. — *N. Fl. p. 56.*

Volant d'eau.

Plante herbacée, vivace, aquatique, à tige grêle flottante, à feuilles à divisions capillaires, assez commune dans les marais, les étangs et les fossés. — Fleurit de juin en août.

Le Myriophylle en épi est à rechercher pour garnir les pièces d'eau et les aquariums; il a cependant le désavantage de devenir trop envahissant.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 118. — A) Portion d'une plante, avec un épi de fleur; les supérieures sont mâles et les inférieures femelles; 1) fleur mâle grossie; 2) fleur femelle grossie; 3 et 4) coupe longitudinale de l'ovaire.

FAMILLE DES HIPPURIDÉES

Pl. 119. — PESSE VULGAIRE.

HIPPURIS VULGARIS L. — *N. Fl. p. 58.*

Herbe vivace, aquatique, à tige radicante de 2 à 6 décimètres s'élevant au-dessus de la surface de l'eau, commune dans les fossés, au bord des mares et des étangs. — Fleurit de juin en août.

La Pesse vulgaire convient très bien à la décoration des pièces d'eau.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 119. — A et B) Parties inférieure radicante et supérieure fleurie, de la plante; 1) une fleur à l'aisselle d'une feuille; 2, 3, 4) détails de la fleur, étamine, stigmate, ovaire; 5) une fleur entière grossie, avec calice très petit à tube soudé sur l'ovaire, stigmate et étamine; 6) fruit.

FAMILLE DES LYTHRARIÉES

Pl. 120. — SALICAIRE COMMUNE.

LYTHRUM SALICARIA L. — *N. Fl.* p. 58.

Plante herbacée, vivace, à tige de 6 à 10 décimètres, commune dans les lieux ombragés et humides, au bord des eaux et dans les prés marécageux. — Fleurit de juin en septembre.

La Salicaire commune renferme du tannin et est astringente; on la recommande quelquefois contre les inflammations de l'estomac et de l'intestin.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 120. — A) Sommité fleurie de la tige; 1) une fleur isolée; 2) coupe longitudinale de la fleur; 3) étamine; 4) pistil; 5) fruit capsulaire mûr.

FAMILLE DES PORTULACÉES

Pl. 121. — POURPIER POTAGER.

PORTULACA OLERACEA L. — *N. Fl.* p. 59.

Plante annuelle, à tige rameuse de 1 à 3 décimètres, originaire de l'Inde, cultivée dans les jardins potagers et souvent subspon tanée dans les lieux cultivés, les vignes, les décombres, etc. — Fleurit de mai en septembre.

Le Pourpier est :

utile, comme plante potagère. — Ce sont les feuilles et les sommités des

tiges que l'on mange; elles sont charnues, succulentes, légèrement acidulées.

Le Pourpier se mange *cru* en salade et confit dans le vinaigre, ou *cuit* accommodé avec divers aliments auxquels il sert d'assaisonnement.

On en cultive plusieurs variétés; la plus estimée est le *pourpier doré à longues feuilles* dont la coloration est obtenue par de fréquents et légers arrosages pendant que le soleil luit.

Le Pourpier est légèrement antiscorbutique.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 121. — A) Plante entière, avec fleurs à l'aisselle des feuilles; 1) un sépale; 2) coupe longitudinale d'une fleur non ouverte; 3) fleur entière grossie; 4) ovaire avec style divisé en cinq lanières; 6) fruit capsulaire s'ouvrant en deux valves superposées; 7) graine isolée.

FAMILLE DES PARONYCHIÉES

Pl. 122. — HERNIAIRE GLABRE.

HERNIARIA GLABRA L. — *N. Fl.* p. 60.

Turquette, Herniale, Herbe au cancer.

Petite plante bisannuelle ou vivace, à tiges nombreuses, grêles et ramifiées étalées en cercle sur le sol, longues de 5 à 10 centimètres, assez commune dans les champs en friche et les terrains sablonneux, dans toute la France. — Fleurit de mai en octobre.

La Herniaire glabre est un bon diurétique; elle est cependant fort peu employée en médecine.

Son nom lui vient de ce qu'autrefois on la croyait efficace contre les hernies.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 122. — A) Plante entière fleurie; grandeur naturelle; 1) fleur grossie; 2) la même coupée en long; 3) fruit; 4) graines.

FAMILLE DES CRASSULACÉES

Pl. 123, A. — SÉDUM ACRE.

SEDUM ACRE L. — *N. Fl.* p. 61.

Orpin brûlant, Vermiculaire, Petite Joubarbe, Poivre de muraille, Pain d'oiseau, Trique-madame.

Plante vivace à tiges très nombreuses de 5 à 12 centimètres, formant des touffes très compactes, très commune sur les vieux murs, les toits, dans les lieux pierreux et sablonneux, sur les coteaux secs exposés au soleil, etc. — Fleurit de mai en juillet.

Le Sédum âcre est :

I. utile. — Toute la plante est âcre et caustique; ces propriétés sont utilisées dans la médecine populaire pour guérir les cors et les durillons.

Le suc des feuilles à dose de quelques grammes est un assez bon diurétique; à forte dose il devient toxique.

II. ornemental. — On tire un excellent parti de ses jolies touffes, toujours vertes, sinon au moment de la floraison où elles sont d'un beau jaune vif, pour orner les rocailles, le sommet de vieilles murailles, les ruines, les chaumes, les constructions rustiques, les vases de jardins, les pilastres et les poteries suspendues; on peut encore en former de petites pelouses sur les terrains maigres.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 123, A. — A) Plante entière, fleurie; 1) feuilles et fleurs grossies; 2) coupe longitudinale d'une fleur; 3) fruits.

Pl. 123, B. — SÉDUM DE BOULOGNE.

SEDUM BOLONIENSE LOIS. (*S. sexangulare* DC.) — *N. Fl.* p. 61.

Sédum sexangulaire.

Plante vivace, différant surtout de la précédente par ses feuilles prolongées en éperon au-dessous de leur point d'attache, croissant dans les mêmes lieux, souvent mélangée avec elle, mais beaucoup plus rare. — Fleurit en juin et juillet.

Le Sédum de Boulogne est moins âcre que le précédent. Son feuillage, plus fin, mais plus fourni, est également ornemental.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 123, B. — B) Rameau feuillé et fleuri; 1 bis) rameau feuillé grossi; 2 bis, fleur grossie.

Pl. 124. — JOUBARBE DES TOITS.

SEMPERVIVUM TECTORUM L. — *N. Fl. p. 62.*

Grande Joubarbe, Artichaut sauvage, Artichaut des murailles,
Artichaut bâtard, Herbe aux cors.

Plante vivace, à feuilles planes, charnues, bordées de cils raides, vertes et quelquefois rougeâtres, disposées en rosette, à tige florifère de 3 à 6 décimètres terminée par de belles fleurs roses ou purpurines, commune sur les vieux murs, les toits de chaume, les rochers des hautes montagnes, etc. — Fleurit en juillet et août.

La Joubarbe des toits est :

I. utile. — En médecine populaire on emploie les feuilles succulentes de cette espèce. « Leur suc, dit M. Dujardin-Beaumetz, est un remède populaire dans les inflammations superficielles, et on l'obtient dans la pratique en écrasant les feuilles et les réduisant en pulpe. C'est un véritable cataplasme émollient tout préparé, et qu'il est facile de se procurer. C'est un remède populaire contre les cors. On enlève la cuticule et on les applique sur le point douloureux. Sous l'influence de l'humidité continue le cor se ramollit et peut être ensuite enlevé facilement par les moyens ordinaires. »

II. ornemental. — La Joubarbe des toits se prête admirablement à la décoration des parties les plus sèches des rocailles et des rochers factices, où elle croît sans soin; ce sont des plantes assez curieuses et fort jolies au moment de leur floraison. On les emploie fréquemment dans les campagnes pour orner le sommet des toitures de chaume et les crêtes des murailles.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 124. — A) Plante entière, fleurie avec rosettes radicales; 1) ensemble des carpelles; 2) carpelle isolé; 3) le même ouvert; 4) graines.

FAMILLE DES GROSSULARIÉES

Pl. 125. — GROSEILLIER ÉPINEUX.

RIBES UVA-CRISPA L. (*Ribes Grossularia* L.) — *N. Fl.* p. 62.

Groseillier à maquereau.

Arbrisseau de 1 à 2 mètres, à rameaux nombreux armés d'aiguillons durs et très acérés, croissant spontanément dans les buissons, les haies, les lieux incultes et pierreux, au milieu des rochers, et très souvent cultivé pour ses fruits. — Fleurit en avril et mai.

Le Groseillier épineux est :

utile, en arboriculture fruitière. — Dans le Groseillier à maquereau sauvage les fruits sont de couleur jaunâtre à maturité, un peu acides et sucrés, et aussi agréables que les *Groseilles rouges* ou *blanches* ordinaires.

La culture a produit une soixantaine de variétés. On les distingue par la *couleur* de leurs fruits qui sont blanches, jaunes, verts, rouges ou violets; par leur *forme* sphérique ou oblongue; par leur *surface* lisse ou *hérissée* de poils; enfin par leur *grosueur* qui varie entre le volume d'une cerise et celui d'une belle prune moyenne ou d'un œuf de pigeon, comme on le voit dans la variété dite *grosse ronde*, qui est la plus estimée en France.

Les fruits, avant leur maturité, sont très acides; on s'en sert pour relever certains mets, en particulier les maquereaux, d'où le nom vulgaire de *Groseilles à maquereau*; on les emploie aussi souvent dans la pâtisserie, confits dans du sucre.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 125. — A) Rameau fleuri; 1) fleur grossie; 2) coupe longitudinale d'une fleur; 3) étamine; 4 et 5) fruit et sa coupe.

FAMILLE DES SAXIFRAGÉES

Pl. 126. — SAXIFRAGE GRANULÉE.

SAXIFRAGA GRANULATA L. — *N. Fl.* p. 62.

Sanicle des montagnes, Casse-pierre, Mignonnette.

Plante herbacée, vivace, à tige dressée, haute de 2 à 6 décimètres, à feuilles

un peu charnues de formes diverses suivant leur position sur la tige, assez commune dans les prairies humides et les endroits découverts des bois, dans une grande partie de la France. — Fleurit d'avril en juin.

La Saxifrage granulée est :

ornementale. — Cette charmante plante orne très bien les gazons, les clairières des bosquets et les talus herbeux des grands jardins paysagers.

On en cultive une variété à *fleurs doubles* qui fait très bien en bordures ou en touffes disséminées dans les plates-bandes et sur les rocailles.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 126. — A) Partie inférieure et sommité fleurie de la plante ; 1) coupe longitudinale d'une fleur ; 2) fruit jeune ; 3) graine.

FAMILLE DES OMBELLIFÈRES.

Pl. 127. — CAROTTE COMMUNE

DAUCUS CAROTA L. — *N. Fl.* p. 69.

Daucus Carotte.

Plante herbacée, bisannuelle, à tige dressée, rameuse, extrêmement variable comme port, comme aspect et comme taille, variant ordinairement entre 3 et 10 décimètres, très commune dans les prés, au bord des champs et des chemins. Sa racine à l'état sauvage reste grêle, petite, dure, d'une saveur âcre et très souvent ramifiée ; soumise à divers procédés de culture, elle devient grosse, charnue, sucrée et plus ou moins diversement colorée. — Fleurit de mai en octobre.

Comme l'ont prouvé diverses expériences célèbres de M. de Vilmorin, les diverses variétés de Carottes cultivées dérivent de la *Carotte sauvage ou commune*. Ces variétés diffèrent par la couleur, la forme et les proportions de la racine qui est ordinairement de forme conique allongée, plus rarement raccourcie en toupie.

Ces nombreuses variétés sont tout à la fois employées dans la *grande et la petite culture* ; les variétés à *longues racines* sont habituellement réservées à l'agriculture comme *plantes fourragères* ; les *moyennes* et surtout les *courtes* appartiennent presque exclusivement à la *culture potagère*.

On classe les variétés de *Carottes cultivées* en trois groupes suivant leur couleur, c'est-à-dire en *Carottes blanches, jaunes et rouges*.

1° Les *Carottes rouges*. — Les meilleures variétés sont :

1. La *grosse rouge à collet vert de Flandre*, semblable comme forme et comme volume à celle d'Achicourt ;

2. La *Carotte rouge longue de Vilmorin*, également assez allongée ;

3. La *rouge courte hâtive de Hollande*, à racine en forme de toupie ;

4. La *demi-longue*, un peu plus allongée que la précédente.

2° Les *Carottes jaunes*. — Les plus estimées sont :

1. La *jaune d'Achicourt*, à racine longue et volumineuse ;

2. La *jaune à collet vert*, un peu moins grosse que celle d'Achicourt, et à collet non enterré ;

3. Les *jaunes, courte et longue, d'Alsace*, intermédiaires entre les jaunes et les rouges.

3° Les *Carottes blanches*. — Dans ce groupe on distingue :

1. La *blanche à collet vert*, très longue et dont le collet, placé hors de terre, verdit plus ou moins ;

2. La *blanche de Breteuil*, tout à fait enterrée ;

3. La *blanche courte des Vosges*, un peu plus courte que la précédente.

Les Carottes les plus estimées dans la culture potagère sont les *rouges*, en particulier la *courte de Hollande* et la *demi-courte*.

Les *jaunes* et surtout les *blanches* ne sont guère employées que pour l'alimentation du bétail. Cuites ou crues elles constituent un excellent aliment qui convient surtout aux vaches laitières et aux animaux en graisse.

Les *feuilles* de Carottes sont également estimées pour la nourriture des animaux, en particulier des lapins.

En *médecine populaire* on peut employer la pulpe de la Carotte en cataplasmes. Les graines de la *Carotte sauvage* sont diurétiques.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 127. — A) Racine et partie inférieure de la tige de la carotte sauvage ; B) sommité fleurie et fructifiée ; 1,2) fleurs grossies ; 3) carpelle ; 4) fruit avec aiguillons.

Pl. 128. — ANGÉLIQUE SAUVAGE

ANGELICA SILVESTRIS. (*Imperatoria silvestris* DC.) — N. Fl. p. 72.

Impératoire sauvage.

Plante herbacée, vivace, à tige dressée, rameuse, haute de 5 à 15 décimètres,

commune dans les bois, les prés humides et au bord des eaux. — Fleurit de juillet en septembre.

L'Angélique sauvage est :

utile. — Les animaux mangent la plante, encore jeune et bien fleurie, quand ils la rencontrent dans les prés, mais toutefois sans la rechercher.

On extrait de ses feuilles une teinture jaune.

La plante contient du tannin et peut servir dans la tannerie pour remplacer l'écorce de chêne.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 128. — A) Feuille; B) sommité fleurie de la plante; 1) fruit mûr; 3) coupe transversale de la moitié du fruit.

Pl. 129. — PANAIS CULTIVÉ.

PASTINACA SATIVA L. — *N. Fl.* p. 69.

Pastenade, Pastenague.

Plante bisannuelle, à tige dressée, rameuse, haute de 5 à 10 décimètres, commune dans les lieux incultes, les prés secs, le long des haies et au bord des chemins. — Fleurit en juillet et en août.

Le Panais à l'état sauvage a une racine grêle, dure, ligneuse, renfermant un suc âcre, mais par la culture cette racine devient douce et prend une saveur aromatique tout à fait particulière, qui la distingue de la carotte avec laquelle elle a beaucoup d'analogie.

On cultive le Panais soit comme *plante potagère*, soit surtout comme *plante fourragère*.

Dans la *culture potagère* on préfère surtout le *panais rond*, variété affectant un peu la forme de toupie. Il sert surtout à aromatiser les potages, auxquels il donne très bon goût.

Dans la *grande culture* on choisit de préférence le *panais long*, à racine fusiforme. C'est une excellente plante fourragère, donnant plus de profits que la carotte, et cultivée en grand dans certaines régions, en particulier en Bretagne.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 129. — A,B) Feuille et sommité fleurie et fructifiée du panais sauvage; 1) fleur grossie; 2) fruit mûr, entier et grossi; 3) coupe horizontale de la moitié du fruit.

Pl. 130. — BERCE BRANC-URSINE

HERACLEUM SPHONDYLIUM L. — *N. Fl.* p. 70.

Spondyle, Grande Berce, Panais de vaches, Angélique sauvage, Acanthe d'Allemagne.

Plante bisannuelle, à tige dressée, haute de 10 à 15 décimètres, rameuse au sommet, creuse et assez grosse, commune dans les prairies fraîches et les bois humides de toute la France. — Fleurit de juin en octobre.

La Berce Branc-ursine est :

utile. — Elle est recherchée par les bestiaux quand elle est jeune, mais il faut la faire consommer sur place de bonne heure ou la couper avant la fenaison, car elle durcit très promptement et devient presque ligneuse.

La tige, dépouillée de son écorce âcre, renferme du sucre et peut donner de l'alcool par fermentation; en Pologne et en Lithuanie on en fabrique une sorte de bière (*parst*) consommée par les classes pauvres.

La racine très âcre est employée dans la médecine populaire pour guérir les durillons et les callosités de la peau.

Les fruits aromatiques remplacent quelquefois ceux de l'Angélique.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 130. — A) Feuille de la base; B) rameau avec ombelles de fruits et de fleurs; 1) fruit jeune avec carpelles encore soudés; 2) fruit à maturité avec carpelles séparés.

Pl. 131. — FENOUIL OFFICINAL

FOENICULUM OFFICINALE ALL. (*Anethum Fœniculum* L.) —
N. Fl. p. 69.

Aneth Fenouil, Anis de France, Anis doux.

Plante herbacée, vivace ou bisannuelle, à tiges de 8 à 15 décimètres, à feuilles découpées en segments filiformes, subspontanée ou naturalisée dans les lieux pierreux, les vignes, sur les coteaux arides, dans toute la France, mais surtout dans les provinces méridionales où elle abonde. — Fleurit en juillet et en août.

Le Fenouil officinal est :

utile, 1°) *dans l'économie domestique.* — Grâce à son odeur aromatique et à sa saveur douce et agréable, il est utilisé comme condiment,

dans certaines régions, pour assaisonner les légumes et les poissons.

En Italie on en cultive une variété comme plante potagère; on en mange les racines et les jeunes tiges.

2°) *en médecine*. — Les semences par l'huile essentielle qu'elles renferment jouissent de propriétés stimulantes de l'estomac; on les emploie pour augmenter l'appétit.

3°) *dans l'industrie*. — L'huile essentielle des graines est utilisée en parfumerie.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 131. — A) Sommité d'une tige avec feuilles, fleurs et fruits; 1) fleur grossie; 2) fruit jeune; 3) le même ouvert; 4) un des deux carpelles du fruit mûr.

Pl. 132. — ÉTHUSE ACHÉ-DES-CHIENS

ÆTHUSA CYNAPIUM L. — *N. Fl. p. 72.*

Petite Ciguë, Ciguë des jardins, Faux-Persil, Persil des fous.

Plante herbacée annuelle, haute de 2 à 10 décimètres, très commune dans les moissons et les lieux cultivés. — Fleurit de juin en novembre.

La Petite-Ciguë est :

nuisible. — C'est une *plante vénéneuse* qui a souvent causé des empoisonnements pour avoir été confondue avec le Persil. Elle s'en distingue par son odeur nauséabonde, nullement aromatique, sa tige d'un vert glauque rougeâtre à la base et ses fleurs blanches au lieu d'être jaunes. Le Cerfeuil se distingue aussi aisément de la Petite-Ciguë par son odeur forte, aromatique.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 132. — A) Feuille de la base; 3) sommité de la tige avec ombelles fleuries et fructifiée; 1) fleur grossie; 2) fruit jeune grossi avec carpelles soudés; 3) le même ouvert en long; 4) fruit mûr.

Pl. 133. — ŒNANTHE PHELLANDRE

ŒNANTHE PHELLANDRIUM LAMK. (*Phellandrium aquaticum* L.).
N. Fl. p. 72.

Phellandre aquatique, Ciguë aquatique, Fenouil d'eau.

Plante herbacée, vivace, à souche garnie de nombreuses racines adventives,

à tige rameuse, fistuleuse, de 5 à 15 décimètres, commune dans les marais, au bord des étangs et des fossés. — Fleurit de juillet en septembre.

L'Oenanthe Phellandre est :

nuisible. — C'est une plante vénéneuse, souvent dangereuse pour les bestiaux qui la broutent. Elle perd ses propriétés nuisibles par la dessiccation.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 133. — A) Sommité d'une tige avec feuilles et ombelles de fleurs et de fruits; 1) bouton grossi; 2) fleur épanouie; 3 et 4) fruits à différents degrés de maturité.

Pl. 134. — BUPLEVRE A FEUILLES RONDES

BUPLEURUM ROTUNDIFOLIUM L. — N. Fl. p. 60.

Percefeuille.

Plante herbacée, annuelle, haute de 3 à 8 décimètres, répandue dans les moissons et les lieux cultivés dans presque toute la France, plus spécialement dans les terrains calcaires. — Fleurit de juin en août.

Les feuilles sont un peu vulnérables et astringentes, mais elles ne sont guère utilisées.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 134. — A et B) Partie inférieure et sommité fleurie de la plante; 1) une fleur grossie.

Pl. 135. — BERLE A FEUILLES ÉTROITES

SIUM ANGUSTIFOLIUM L. (*Berula angustifolia* Koch.). — N. Fl. p. 71.

Bérule à feuilles étroites, Persil des marais.

Plante herbacée, vivace, haute de 4 à 10 décimètres, commune dans les fossés, les ruisseaux et les marais. — Fleurit de juin en septembre.

La racine de cette plante est vénéneuse.

Les feuilles, d'après quelques auteurs, seraient antiscorbutiques.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 135. — A) Feuille inférieure; B) sommité d'une tige avec ombelles de fleurs et de fruits; 1) carpelle mûr.

Pl. 136. — ÉGOpODE DES GOUTTEUX

ÆGOPodium PODAGRARIA L. — *N. Fl.* p. 70.

Podagraire, Herbe aux goutteux, Pied de chèvre, Pied de bouc, Pied d'aigle, Fausse angélique sauvage.

Plante herbacée, vivace, à tige dressée, robuste, haute de 5 à 8 décimètres, commune dans les lieux frais et ombragés, dans les haies, les prairies et au bord des eaux. — Fleurit de mai en juillet.

L'Égopode des goutteux est :

utile. — Les feuilles, d'une saveur agréable, analogue à celle de l'Angélique, sont broutées volontiers par les animaux et constituent un assez bon fourrage.

Dans certaines contrées on mange les jeunes pousses en salade ou l'on mélange les feuilles aux plantes potagères pour les aromatiser.

Les racines et les feuilles ont été, comme l'indique le nom, préconisées contre la goutte, mais à tort.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 136. — A) Une feuille inférieure ; B) tige fleurie et fructifiée ; 1) fleur grossie ; 2) fruit.

Pl. 137. — PERSIL CULTIVÉ

PETROSELINUM SATIVUM HOFFM. (*Apium Petroselinum* L.).

N. Fl. p. 70.

Ache Persil.

Plante herbacée, annuelle ou bisannuelle, à tige dressée, haute de 3 à 10 décimètres, originaire de l'Europe méridionale, cultivée dans les potagers et souvent subspontanée. — Fleurit de juin en août.

Le Persil cultivé est :

utile, 1^o) comme plante potagère, — On emploie ce légume comme assaisonnement ; ce sont les feuilles et les jeunes tiges que l'on mange, cuites ou crues. Outre la forme ordinaire (*persil commun*) bien connue et la plus généralement cultivée, la culture a produit plusieurs variétés dont les plus remarquables sont : le *persil frisé* à feuilles crépues ; le *persil de Naples* ou *grand persil*, à grosses côtes ; et le *persil de Windsor*, à feuilles larges, un peu blanchâtres en dessous.

2°) *comme plante fourragère.* — Dans quelques contrées on le cultive pour le donner aux moutons, auxquels il éviterait, dit-on, certaines maladies.

Les lièvres et les lapins l'aiment beaucoup; il paraît être, au contraire, un poison pour les petits oiseaux.

3°) *en médecine.* — Le Persil contient un principe actif cristallisable, nommé *apiol* ou *camphre de persil*, qui est employé comme médicament fébrifuge.

La racine est apéritive et diurétique.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 137. — A) Racine et tige jeune; B) portion d'une tige florifère et fructifiée; 1) fleur grossie; 2) carpelles jeunes; 3) fruit; 4) l'un des carpelles, mûr et détaché.

Pl. 138. — CÉLERI ODORANT

APIUM GRAVEOLENS L. — *N. Fl.* p. 70.

Ache odorante.

Plante herbacée, bisannuelle, haute de 2 à 8 décimètres, très odorante, spontanée dans les terrains salés humides ou marécageux des bords de la mer et de l'intérieur, généralement cultivée dans les jardins comme plante potagère et souvent subspontanée au voisinage des habitations. — Fleurit de juillet en septembre.

À l'état sauvage le Céleri est ordinairement négligé par les animaux à cause de son odeur forte et aromatique; les moutons cependant le brouettent volontiers dans les prés salés.

Modifié par la culture il produit un aliment agréable, légèrement excitant et antiscorbutique.

On cultive en grand d'assez nombreuses variétés nettement classées en deux groupes distincts. 1) Les unes sont à racines grosses, charnues et tubéreuses; ce sont les *Céleris-raves* ou *Céleris-navets* dont la racine se mange cuite ou crue. 2) Les autres sont les *Céleris à feuilles* dont on mange les feuilles et les pétioles crus en salade, ou cuits apprêtés de diverses manières. Dans cette seconde catégorie on distingue les *grands Céleris* ou *Céleris à côtes* dont on mange surtout les pétioles que l'on fait blanchir en les buttant de terre, et les *Céleris à couper* dont on coupe simplement les feuilles pour aromatiser les potages.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 138. — A et B) Plante entière, à l'état spontané; 1) ombelle, grandeur naturelle; 2) étamine grossie; 3) coupe en long des carpelles,

Pl. 139. — CICUTAIRE VIREUSE

CICUTA VIROSA L. (*Cicutaria aquatica* Lamk.). — *N. Fl.* p. 72.

Ciguë aquatique, Ciguë d'eau, Ciguë des marais, Persil des crapauds, Persil des fous.

Plante herbacée, vivace, à racine très grosse, creuse et cloisonnée, à tige fistuleuse, rameuse, haute de 6 à 12 décimètres, habitant les marais tourbeux, le bord des mares et des ruisseaux; espèce rare en France et particulièrement aux environs de Paris; assez répandue cependant dans les marais de l'est et du nord. — Fleurit en juillet et août.

La Cicutaire vireuse est :

nuisible. — C'est une plante vénéneuse extrêmement dangereuse; son odeur est désagréable et elle renferme un suc jaunâtre laiteux dans toutes ses parties.

= EXPLICATION DE LA PLANCHE 139. — A) Racine creuse et cloisonnée; B) sommité d'une tige avec ombelles de fleurs et de fruits; C) feuille inférieure; 1) fruit grossi; 2) carpelle mûr séparé.

Pl. 140. — SCANDIX PEIGNE DE VÉNUS

SCANDIX PECTEN-VENERIS L. — *N. Fl.* p. 68.

Aiguille de berger, Aiguillette, Cerfeuil à aiguilletes.

Petite plante annuelle, haute de 1 à 3 décimètres, très commune dans les moissons de toute la France. — Fleurit de mai en août.

Le Scandix Peigne-de-Vénus est une plante nuisible aux moissons. Elle est très amère et nullement recherchée par les bestiaux.

= EXPLICATION DE LA PLANCHE 140. — A) Plante entière, fleurie et fructifiée; 1) fleur grossie; 2) carpelle mûr isolé; 3) coupe d'un carpelle.

Pl. 141. — ANTHRISQUE CERFEUIL

ANTHRISCUS CEREFOLIUM HOFFM. (*Cerefolium sativum* Bess.; *Chærophyl-
llum sativum* Lamk.). — N. Fl. p. 73.

Cerfeuil cultivé.

Plante annuelle, haute de 3 à 8 décimètres, communément cultivée dans les
jardins potagers et souvent subspontanée au voisinage des habitations. —
Fleurit de mai en août.

Les feuilles aromatiques du Cerfeuil s'emploient de même que celles du
Persil en garniture de salade ou comme condiments dans les potages et les
ragoûts.

On en cultive deux variétés : le *Cerfeuil commun*, à feuilles lisses, et le
Cerfeuil frisé, à feuilles crépues.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 141. — A) Feuille inférieure; B) sommité d'un
rameau fleuri et fructifié; 1) fleur grossie; 2) fruit mûr; 3) coupe transversale
d'un carpelle.

Pl. 142. — CHÉROPHYLLÉ PENCHÉ

CHÆROPHYLLUM TEMULUM L. — N. Fl. p. 70.

Cerfeuil enivrant.

Plante herbacée, bisannuelle, haute de 3 à 10 décimètres, très commune
dans les haies, les buissons, les lieux incultes et au bord des chemins dans toute
la France. — Fleurit de mai en juillet.

Les animaux mangent cette plante assez volontiers quand elle est jeune;
elle passe cependant pour être un peu vénéneuse.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 142. — A) Feuille inférieure; B) tige fleurie;
1) fleur grossie; 2 et 3) fruits à différentes époques de maturité.

Pl. 143. — CIGUË TACHÉE

CONIUM MACULATUM L. (*Cicuta major* Lamk.). — N. Fl. p. 72.

Grande Ciguë, Ciguë officinale, Ciguë des anciens, Ciguë de Socrate.

Plante herbacée, bisannuelle, d'un vert sombre, à odeur fétide surtout en la

froissant entre les doigts, à tige de 1 à 2 mètres, fistuleuse, maculée de pourpre à la base, commune dans les décombres, aux environs des habitations, le long des haies, au bord des chemins et des fossés, dans presque toute la France. — Fleurit de juin en août.

La Grande Ciguë est :

I. nuisible — Cette plante est un poison très violent dû à la présence, dans les feuilles et surtout dans les fruits encore verts, d'un principe actif appelé *conine*, *conicine* ou *cicutine* ; 6 grammes de feuilles fraîches suffisent pour empoisonner. Les symptômes de l'empoisonnement sont des vertiges, l'accélération des mouvements respiratoires, des convulsions, la paralysie et un refroidissement général. On le combat surtout par les vomissements.

II. utile, en médecine. — La Grande Ciguë et les sels de conine sont quelquefois employés en médecine, surtout dans les affections nerveuses et les convulsions.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 143. — A) Sommité d'une tige fleurie et fructifiée ; 1) fleur grossie ; 2) coupe de l'ovaire ; 3) fruit ; 4) un carpelle mûr, ouvert.

Pl. 144. — PANICAUT MARITIME

ERYNGIUM MARITIMUM L. — *Fl. du Nord de la Fr. p. 72.*

Chardon Roland maritime.

Plante vivace, de 3 à 6 décimètres, très glauque, bleudtre, à feuilles coriaces épineuses, commune dans les sables maritimes sur toutes les côtes de la France. — Fleurit de juin en août.

Le Panicaut maritime est :

utile, en médecine. — La racine est employée comme diurétique pour combattre la gravelle et l'hydropisie ; c'est un remède assez actif.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 144. — A) Base et sommité de la plante ; 1) foliole de l'involucre de l'ombelle en capitule arrondi ; 2) fleur isolée ; 3) ovaire.

Pl. 145. — SANICLE D'EUROPE

SANICULA EUROPÆA L. — *N. Fl. p. 60.*

Sanicle mâle, Herbe de Saint-Laurent.

Plante vivace, à tige dressée presque nue, haute de 3 à 6 décimètres, commune dans les bois et les lieux ombragés humides. — Fleurit en mai et juin.

La Sanicle d'Europe passait autrefois pour une panacée universelle; à la campagne on l'emploie encore comme vulnéraire. Elle n'est qu'un peu astringente.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 145. — A) Partie inférieure de la plante; B) sommet d'une tige fleurie; 1) une fleur complète, avec étamines et pistil; 2) une fleur mâle avec étamines seulement; 3) fruits hérissés d'aiguillons crochus; 4) coupe transversale d'un carpelle mûr.

Pl. 146. — HYDROCOTYLE VULGAIRE

HYDROCOTYLE VULGARIS L. — *N. Fl. pl. 60.*

Écuelle d'eau.

Petite plante herbacée, vivace, à tige de 5 à 15 centimètres, rameuse, rampante, émettant de chaque nœud 1 ou 2 feuilles longuement pétiolées, arrondies et crénelées, commune dans les prairies humides et les lieux marécageux et tourbeux, dans toute la France. — Fleurit de juin en août.

Cette plante est trop petite pour être de quelque importance dans les prairies; les animaux la mangent volontiers.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 146. — A) Plante entière, fleurie et fructifiée; 1) pédoncule portant des fleurs et des fruits sessiles, grossis; 2) fleur isolée; 3) fruit.

FAMILLE DES ARALIACÉES

Pl. 147. — LIERRE GRIMPANT

HEDERA HELIX L. — *N. Fl.* p. 74.

Arbrisseau à tige rampante ou grimpante munie de crampons, à rameaux stériles et fleuris pourvus de feuilles de formes différentes ; commun sur les arbres, les vieux murs, les rochers et dans les endroits humides des bois où ses tiges restent toujours stériles. — Fleurit en septembre.

Le Lierre est :

I. ornemental. — C'est la plus belle plante de nos climats pour orner les murs, les ruines, les rochers ou revêtir le tronc des arbres. Sa rusticité, la perpétuité de son feuillage frais et lustré, la rapidité de sa croissance et la facilité avec laquelle il grimpe sur tous les objets qu'il peut atteindre justifient bien l'emploi fréquent que l'on en fait dans les parcs et les jardins.

On connaît quelques variétés assez distinctes de lierre ; les plus remarquables sont les *lierres à grandes feuilles* (*Lierres d'Irlande* et *du Caucase*) assez souvent plantés en bordures, et le *lierre en arbre*, à forme buissonnante et touffue, que l'on obtient par des bouturages ou des greffes successives.

II. utile, en médecine populaire. — Les feuilles ont une saveur amère et nauséuse et, froissées entre les mains, une odeur forte, aromatique, un peu résineuse. On les emploie pour le pansement des vésicatoires, et en infusion comme excitants et pour tuer les parasites.

Les fruits sont purgatifs et émétiques.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 147. — A) Extrémité d'une tige stérile de la base, avec feuilles cordiformes-lobées ; B) rameau fleuri, avec feuilles entières ; 1) fleur grossie ; 2) coupe longitudinale de la fleur ; 3) pistil ; 4) coupe de l'ovaire ; 5) fruit mûr en forme de baie ; 6) graine.

FAMILLE DES CORNÉES

Pl. 148. — CORNOUILLER MÂLE

CORNUS MAS L. — *N. Fl.* p. 74.

Cormier.

Arbrisseau de 3 à 4 mètres, habitant les bois et les haies dans presque toute la France, plus spécialement sur les terrains calcaires. — Fleurit en mars et avril; fructifie en septembre.

Le Cornouiller mâle est :

utile. — Les fruits rouges (*cornouilles, cornioles, cornes*), acides et acerbes, sont comestibles. On les mange crus comme les nèfles, après un commencement de fermentation, ou cuits en marmelades et en confitures.

Le bois est très dur et d'une grande solidité; il est employé par les tourneurs et l'on en fait des rayons de roue, des coins, des chevilles, des rayons d'échelle, etc.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 148. — A) Rameau fleuri, avant l'apparition des feuilles; B) rameau feuillé et fructifié; 1, 2, 3) fleurs grossies à différents âges; 4) étamines; 5) coupe du fruit mûr.

FAMILLE DES LORANTHACÉES

Pl. 149. — GUI A FRUITS BLANCS

VISCUM ALBUM L. — *N. Fl.* p. 74.

Gui des Druides.

Plante ligneuse, parasite, à tige rameuse de 2 à 5 décimètres, formant des touffes arrondies, commune sur les pommiers, les poiriers et les peupliers, plus rare sur d'autres arbres, en particulier sur le chêne. — Fleurit en mars et avril; fructifie de août en novembre.

Le Gui est :

I. nuisible. — Il épuise les arbres sur lesquels ses racines s'enfoncent et dont elles sucent la sève.

II. utile. — Les baies servent à la préparation de la glu employée pour prendre les petits oiseaux.

En Normandie on utilise le feuillage comme fourrage pour les vaches.

Les fruits et surtout l'écorce contiennent un principe actif que l'on emploie en médecine contre les affections convulsives, comme l'épilepsie, l'asthme, le hoquet, la coqueluche, etc.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 149. — A) Jeune tige sortant de dessous l'écorce ; B) rameau fleuri ; C) rameau fructifié ; 1) inflorescence de fleurs mâles ; 2) inflorescence de fleurs femelles ; 3) coupe d'une fleur femelle ; 4) graines, grandeur naturelle et grossies.

FAMILLE DES CAPRIFOLIACÉES

Pl. 150. — SUREAU NOIR

SAMBUCUS NIGRA L. — *N. Fl.* p. 75.

Sureau commun.

Arbuste de 3 à 4 mètres, à rameaux pourvus d'une moelle blanche très abondante, commun dans les haies, les endroits humides des bois et au voisinage des habitations. — Fleurit en juin et juillet ; fructifie en septembre.

Le Sureau noir est :

I. utile. — Les fleurs amères et d'une odeur douce mais assez forte après la dessiccation servent à préparer des infusions vulnéraires et purgatives. Les marchands de vin les mélangent quelquefois au vin blanc pour lui donner un faux goût de muscat.

Les fruits, d'une saveur légèrement acidulée, donnent par fermentation une liqueur faiblement alcoolique. Le suc de ces fruits est coloré en rouge vif par les acides et en violet par les bases.

La moelle des rameaux est employée, après dessiccation, pour faciliter les coupes pour le microscope, ou pour fabriquer des jouets d'enfants, des fleurs artificielles, etc.

Le bois jeune sert à faire des mirlitons, des sarbacanes, des sifflets, etc. ;

vieux, il est jaune comme le buis, un peu moins dur, et il est utilisé pour des ouvrages de tour.

II. ornemental. — On cultive dans les parcs et les jardins plusieurs variétés très décoratives, à feuilles panachées de jaune et de blanc ou à feuilles laciniées.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 150. — A) Rameau fleuri; B) portion d'une cyme de fruits; 1, 2 et 3) fleurs grossies, à différents âges; 4) pistil et calice, 5) coupe de l'ovaire; 6) graines.

Pl. 151. — VIORNE OBIER

VIBURNUM OPULUS L. — N. Fl. p. 75.

Aubier, Sureau d'eau.

Arbuste rameux de 2 à 3 mètres, commun dans les bois, les haies et les taillis, de préférence dans des stations humides. — Fleurit en juin; fructifie en septembre.

La Viorne Obier est :

I. utile. — Les feuilles sont un bon fourrage pour les bestiaux. Les baies sont bonnes à manger; elles servent d'appât pour attraper les oiseaux.

Le bois sert à la fabrication de la poudre à canon.

II. ornementale. — On cultive communément dans les jardins et les parcs une variété à fleurs doubles, nombreuses et stériles, formant de grosses boules blanches bien connues sous le nom vulgaire de *boules de neige*.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 151. — A) Rameau avec feuilles et fleurs; B) fruits mûrs; 1) fleur de la circonférence, stérile, à corolle plane; 2) fleur du centre, fertile; 3) pistil avec les trois stigmates sessiles; 4) graine.

Pl. 152. — CHÈVREFEUILLE DES JARDINS

LONICERA CAPRIFOLIUM L. — N. Fl. p. 74.

Chèvrefeuille commun.

Arbrisseau sarmenteux, à tiges volubiles s'enroulant autour des arbres et des buissons et pouvant atteindre une longueur considérable, spontané seulement dans les bois de quelques provinces de la France, mais très souvent planté ou naturalisé dans les haies et les jardins. — Fleurit en mai et juin.

Le Chèvrefeuille des jardins est :

ornemental. — Il est très recherché, surtout à cause de la beauté de ses fleurs en bouquets et à odeur délicieuse, pour garnir les tonnelles, les berceaux et les haies.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 152. — A) Rameaux fleuris ; 1) coupe longitudinale d'une fleur ; 2) étamines ; 3) ovaire ; 4) fruits.

FAMILLE DES RUBIACÉES

Pl. 153. — GARANCE DES TEINTURIERS

RUBIA TINCTORUM L. — *N. Fl.* p. 77.

Plante herbacée, vivace, à tiges annuelles, de 6 à 15 décimètres, faibles, tombantes et ramifiées, spontanée dans les lieux pierreux, les buissons, le long des murs et des haies, dans le midi de la France ; souvent subspon tanée ailleurs et cultivée en grand dans quelques départements du Midi. — Fleurit de mai en juillet.

La Garance est :

utile, 1^o) *comme plante industrielle.* — La racine, après quelques années de séjour en terre, contient un *principe colorant d'un rouge orangé, l'alizarine*, l'un des plus usités dans la teinture, mais moins employé cependant depuis la découverte des couleurs d'aniline. Avec l'alizarine, la racine renferme d'autres principes colorants, comme la *purpurine*, d'un rouge pourpre, la *pseudo-purpurine*, d'un rouge brique, la *xanthopurpurine*, jaune ; mais seule l'alizarine donne une coloration stable.

Avec l'alun on obtient la *laque de garance* employée par les peintres.

2^o) *comme plante fourragère.* — Le feuillage sert à la nourriture des animaux.

3^o) *dans l'économie domestique.* — Les tiges et les feuilles sont employées pour polir et donner du brillant aux métaux.

4^o) *en médecine.* — La Garance a été préconisée contre une foule de maladies, en particulier contre le rachitisme, l'épilepsie, la dysenterie et l'hydropisie.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 153. — A) Extrémité d'une tige fleurie ; 1) fleur grossie ; 2) la même coupée en long ; 3) pistil ; 4) fruit.

Pl. 154. — GAILLET GRATTERON

GALIAM APARINE L. — N. Fl. p. 75.

Gratteron.

Plante annuelle, à tiges de 5 à 12 décimètres, faibles, tombantes, ou se soutenant sur les buissons, très commune sur la lisière des bois et dans les lieux incultes. — Fleurit de mai en août.

Le Gratteron bien connu pour ses fruits globuleux, hérissés de poils nombreux et crochus et s'attachant aux vêtements, n'est d'aucune utilité et doit être détruit.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 154. — A) Extrémité d'une tige fleurie et fructifiée; 1) extrémité grossie d'une cyme axillaire florifère et fructifère; 2) coupe longitudinale d'une fleur; 3) étamine; 4) fruit; 5) coupe longitudinale.

Pl. 155. — ASPÉRULE ODORANTE

ASPERULA ODORATA L. — N. Fl. p. 77.

Petit Muguet, Muguet des bois, Reine des bois.

Plante annuelle, à tiges dressées, de 2 à 4 décimètres, commune dans les bois d'une grande partie de la France; manque dans la région méditerranéenne. — Fleurit en mai et juin.

L'Asperule odorante est:

I. utile. — Inodore à l'état vert, elle répand après la dessiccation une odeur suave, assez analogue au mélilot, et parfumant le foin dont elle fait partie. Les bestiaux mangent ce foin avec plaisir; il donne au lait des vaches un arôme très agréable.

On utilise cette odeur pénétrante pour écarter les insectes des vêtements et du linge.

En Allemagne on se sert de cette plante pour aromatiser les liqueurs et le vin.

II. ornementale. — On emploie avantageusement le petit Muguet pour la décoration des rochers, des rocailles, des talus et des bosquets; on en fait aussi de jolies bordures.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 155. — A) Plante entière fleurie, grandeur naturelle; 1) fleur grossie; 2) la même coupée longitudinalement; 3) étamines; 4) pistil; 5) fruit; 6) le même ouvert.

FAMILLE DES VALÉRIANÉES

Pl. 156. — VALÉRIANE OFFICINALE

VALERIANA OFFICINALIS L. — *N. Fl. p. 70.*

Valériane sauvage, Herbe aux chats.

Plante herbacée, vivace, haute de 5 à 15 décimètres, commune au bord des eaux, dans les bois humides et les prairies marécageuses, dans presque toute la France. — Fleurit de juin en août.

La Valériane officinale est :

I. utile. — Les bestiaux mangent les tiges avec plaisir quand elles sont encore vertes, mais une fois desséchée la plante devient un fourrage médiocre.

Les racines et les portions inférieures des tiges, inodores quand elles sont vertes, prennent par la dessiccation une odeur forte, un peu camphrée, déplaisante, qui a la propriété d'attirer les chats.

La Valériane est quelquefois employée en médecine comme excitant du système nerveux.

II. ornementale. — La Valériane orne avantageusement les bords des pièces d'eau, des cascades, les endroits frais et ombragés des bosquets; cependant il est préférable de ne pas l'introduire dans les jardins renfermant des plantes rares, car celles-ci pourraient être détruites par les chats que son odeur attire.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 156. — A et B) Base et sommité fleurie de la plante; 1) portion grossie d'une cyme avec fleurs et fruits; 2) fleur; 3) la même coupée en long; 4) fruit avec aigrette en étoile.

Pl. 157. — VALÉRIANELLE POTAGÈRE

VALERIANELLA OLITORIA POLL. — *N. Fl. p. 78.*

Mâche, Doucette, Salade de blé, Salade de chanoine, Blanchette, Boursette.

Petite plante annuelle de 1 à 3 décimètres, commune dans les lieux cultivés, les champs et les vignes; souvent cultivée. — Fleurit de mars en juin.

La Valérianelle potagère ou *Mâche* est une *bonne salade* d'automne ou d'hiver, se mangeant tantôt seule, tantôt mêlée à des tranches de betteraves ou au céleri.

On en cultive deux variétés, la *mâche commune* à feuilles allongées en forme de spatule, et la *mâche à feuilles rondes*, à feuilles plus larges et plus arrondies.

Dans les champs la mâche est recherchée par les bestiaux, surtout par les brebis.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 157. — A et B) Plante entière, avant et pendant la floraison; 1) fleurs grossies, avec bractées à la base; 2) coupe longitudinale d'une fleur; 3) calice; 4) fruit; 5) coupe de la graine.

FAMILLE DES DIPSACÉES

Pl. 158. — CARDÈRE SAUVAGE

DIPSACUS SILVESTRIS HUDS. — *N. Fl.* p. 79.

Cabaret des oiseaux, Cuvette de Vénus, Grande Verge à pasteur, Laitue aux ânes, Peignerolle.

Plante bisannuelle, épineuse, à tige de 1 mètre et plus, commune dans les lieux incultes, au bord des chemins et des fossés, dans toute la France. — Fleurit en juillet et août.

Le Cardère sauvage remplace quelquefois le *Cardère à fouloir* ou *Char-don à bonnetier* pour carder et peigner les laines.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 158. — A) Sommité d'une tige fleurie: 1) fleur entière, avec une paillette coriace et armée de pointes; 2) la même ouverte sur sa longueur; 3) stigmate; 4) calice extérieur (*involucrelle*), à quatre angles, renfermant le calice véritable.

Pl. 159. — SCABIEUSE DES CHAMPS

SCABIOSA ARVENSIS L. (*Knautia arvensis* Coult.). — *N. Fl.* p. 79.

Knautie des champs.

Plante herbacée, vivace, de 5 à 10 décimètres, très commune dans les champs,

les prairies, sur les coteaux secs et à la lisière des bois. — Fleurit de juin en août.

La Scabieuse des champs, à l'état vert, est assez recherchée par les bétails.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 159. — A et B) Base et sommité fleurie de la plante; 1 et 2) fleurs; 3) coupe d'une fleur; 4) involucelle ou calice extérieur surmonté des huit dents du limbe de calice; 5) fruits, grandeur naturelle et grossi.

FAMILLE DES COMPOSÉES

Pl. 160. — ONOPORDE ACANTHE

ONOPORDON ACANTHIUM L. — *N. Fl.* p. 87.

Chardon aux ânes, Pédane, Chardon velu, Chardon-Acanthe, Artichaut sauvage.

Plante herbacée, bisannuelle, de 1 mètre environ, épineuse et couverte de longs poils blanchâtres, commune dans les lieux incultes et au bord des chemins. — Fleurit en juillet et août.

L'Onoporde Acanthe est :

I. utile. — Le réceptacle charnu de la fleur est alimentaire comme celui des artichauts et possède une saveur analogue.

Les semences contiennent une huile grasse que l'on pourrait utiliser pour l'éclairage.

Les feuilles sont broutées par les ânes.

Toute la plante peut servir à chauffer le four.

II. ornemental. — Le port pittoresque de cette plante la fait quelquefois rechercher pour décorer les pelouses, les coteaux et les sites agrestes des parcs.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 160. — A) Extrémité fleurie d'un rameau; 1) fleur; 2) fruit indéhiscant (akène); 3) le même grossi, avec son aigrette de poils roux.

Pl. 161. — CIRSE DES CHAMPS

CIRSIUM ARVENSE Scop. — *N. Fl.* p. 86.

Chardon des champs, Sarrête des champs.

Plante herbacée, vivace, de 4 à 8 décimètres, à feuilles épineuses, très commune au bord des chemins, dans les prairies, les moissons et les vignes. — Fleurit de juin en août.

Le Cirse des champs, avant la floraison et non monté, est mangé assez volontiers par les bestiaux, surtout par les ânes; après la floraison on l'emploie encore quelquefois comme plante fourragère, soit en le faisant cuire, soit en le battant au fléau pour briser les épines. Néanmoins on doit le détruire comme une plante nuisible et envahissante, étouffant les bonnes herbes et les céréales.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 161. — A) Feuille de la base; B) rameau fleuri et fructifié; 1) fleur; 2) fruit (akène) avec son aigrette plumeuse, grandeur naturelle; 3) le même grossi et sans aigrette.

Pl. 162. — CHARDON PENCHÉ

CARDUUS NUTANS L. — *N. Fl.* p. 87.

Plante herbacée, bisannuelle, haute de 3 à 6 décimètres, épineuse, velue, commune dans les lieux incultes et au bord des chemins. — Fleurit de juin en septembre.

Le Chardon penché, comme toutes les autres espèces du même genre, est une plante à détruire. On l'utilise cependant pendant le manque de fourrage pour la nourriture des bestiaux, en le leur donnant très jeune, en le battant au fléau ou simplement après l'avoir exposé quelques heures au soleil.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 162. — A) Sommité fleurie; 1) fleur entière; 2 et 3) akènes, avec et sans aigrette.

Pl. 163. — CENTAURÉE BLEUET

CENTAUREA CYANUS L. — *N. Fl.* p. 87.

Bluet, Barbeau panaché, Blavet, Blaverolle, Casse-lunette.

Plante annuelle, à tige rameuse, haute de 4 à 10 décimètres, très commune dans les moissons de toute la France. — Fleurit de mai en juillet.

Le Bluet est :

I. ornemental. — Les jolies fleurs bleues de la plante sauvage servent à faire des bouquets.

La culture a produit diverses variétés, *violettes, roses, blanches* ou *panachées*, répandues dans les jardins.

II. utile. — Les fleurs traitées par l'alun donnent une couleur et une encre bleues, peu solides.

Anciennement on préparait avec les fleurs un collyre pour les maux d'yeux; ce remède est aujourd'hui délaissé.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 163. — A) Sommité fleurie de la tige avec feuilles entières, lancéolées; 1 et 2) feuilles de la base et du milieu; 3) coupe d'une inflorescence ou capitule; 4 et 5) écailles du capitule; 6) fleur de la circonférence du capitule, très grande et stérile; 7 et 8) fleurs du centre, l'une non encore ouverte, l'autre épanouie; 9) étamines à filets libres mais à anthères soudés en un tube au milieu duquel se trouve le style; 10) fruit.

Pl. 164. — CENTAURÉE JACÉE

CENTAUREA JACEA L. — *N. Fl.* p. 87.

Barbeau, Jacée des prés, Tête de moineau.

Plante herbacée, vivace, de 3 à 8 décimètres, présentant de nombreuses formes assez tranchées, commune dans les prairies, au bord des chemins et sur la lisière des bois, dans une grande partie de la France. — Fleurit de mai en septembre.

La Centaurée Jacée est broutée volontiers par les animaux quand elle est jeune, à l'état d'herbe. Les tiges et les fleurs sont coriaces et donnent un foin de mauvaise qualité; il ne faut donc pas lui laisser prendre une trop grande place dans les prairies.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 164. — A et B) Base et sommité fleurie de la

plante; 1) coupe d'un capitule; 2, 3 et 4) écailles du capitule; 5) fleur stérile de la circonférence du capitule; 6) fleur du centre, fertile; 7) étamine; 8) fruits, grossi et grandeur naturelle.

Pl. 165. — SARRÊTE DES TEINTURIERS

SERRATULA TINCTORIA L. — *N. Fl.* p. 88.

Plante herbacée, vivace, à tige élevée de 3 à 8 décimètres, assez répandue dans les bois et les prés couverts dans une grande partie de la France, et quelquefois subspontanée. — Fleurit de juillet en septembre.

La Sarrête des teinturiers est :

utile, dans l'industrie. — On en extrait un suc qui fournit à la teinturerie une belle couleur jaune. On la mêle souvent à l'indigo pour obtenir des teintes vertes.

= EXPLICATION DE LA PLANCHE 165. — A et B) Base et sommité fleurie de la plante; 1) coupe du capitule; 2) écailles; 3) fleur isolée.

Pl. 166. — BARDANE A PETITES TÊTES

LAPPA MINOR DC. (*Lappa communis* Coss. et Germ.; *Arctium Lappa* L.).
N. Fl. p. 88.

Glouteron, Herbe aux teigneux.

Plante bisannuelle, à tige robuste de 6 à 15 décimètres, à grandes feuilles et à capitules globuleux s'accrochant aux vêtements, commune dans les lieux incultes, les décombres et au bord des chemins. — Fleurit de juin en septembre.

Les feuilles de la Bardane à petites têtes, comme celles des espèces ou variétés voisines, sont mangées assez volontiers par les bestiaux lorsqu'elles sont encore jeunes.

Elles sont astringentes.

= EXPLICATION DE LA PLANCHE 166. — A) Rameau fleuri; 1) coupe d'un capitule; 2) fleur isolée; 3) fruit; 4) le même coupé en travers.

Pl. 167, A. — BIDENT TRIPARTIT

BIDENS TRIPARTITA L. — N. Fl. p. 88.

Chanvre aquatique, Eupatoire bâtarde, Cornuet.

Plante annuelle de 2 à 6 décimètres, rameuse, à feuilles divisées en trois segments, commune dans les fossés, les marais, les lieux humides et au bord des eaux, dans toute la France. — Fleurit de juin en octobre.

Le Bident tripartit est peu recherché des bestiaux, qui le mangent cependant dans sa jeunesse.

Les fleurs contiennent un principe tinctorial d'un jaune aurore.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 167, A. — A) Extrémité d'un rameau fleuri; 1) écaille de l'involucre du capitule; 2) fleur isolée; 3) la même coupée longitudinalement; 4) fruit avec aiguillons dirigés vers le bas.

Pl. 167, B. — BIDENT PENCHÉ

BIDENS CERNUA L. — N. Fl. p. 88.

Plante annuelle, de 1 à 6 décimètres, rameuse, à feuilles entières, dentées, croissant dans les mêmes stations que la précédente, mais moins commune. — Fleurit de juillet en octobre.

Le Bident penché contient un principe tinctorial identique à celui du Bident tripartit; il n'est pas plus recherché par les animaux.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 167, B. — B) Sommité d'un rameau fleuri.

Pl. 168. — EUPATOIRE A FEUILLES DE CHANVRE

EUPATORIUM CANNABINUM L. — N. Fl. p. 89.

Chanvrine, Eupatoire des Arabes ou d'Avicenne.

Plante herbacée, vivace, à tiges dressées, haute de 6 à 12 décimètres, commune au bord des eaux, dans les lieux marécageux et les bois humides. — Fleurit de juin à septembre.

L'Eupatoire à feuilles de chanvre est :

I. utile. — Traité par le sulfate de fer, il donne une teinture noire; par l'alun, au contraire, il fournit une couleur jaune.

Les chèvres le broutent volontiers.

Sa saveur est amère et piquante; il a été employé comme tonique et purgatif.

II. ornemental. — Cette jolie plante, avec ses touffes volumineuses et ses abondants bouquets de fleurs roses purpurines, peut être, avec avantage, introduite dans les grands jardins pour décorer le bord des pièces d'eau et les terrains humides ombragés.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 168. — A) Extrémité d'une tige fleurie; 1 et 2) capitule de 5 fleurs en boutons et épanouies; 3) coupe d'une fleur isolée; 4) fruit noir avec aigrette blanche.

Pl. 169. — PÉTASITÈS OFFICINAL

PETASITES OFFICINALIS MOENCH (*Petasites vulgaris* Desf.; *Tussilago Petasites* L.). — *N. Fl.* p. 89.

Chapelière, Grand Pas d'âne, Herbe aux teigneux.

Plante herbacée, vivace, de 3 à 5 décimètres, à souche épaisse, charnue, rampante, à tige simple dressée, à feuilles souvent très grandes et à fleurs tantôt presque toutes complètes, tantôt la plupart seulement femelles, spontanée ou naturalisée dans presque toute la France dans les lieux ombragés et humides et au bord des eaux. — Fleurit en mars et avril.

Le Pétasitès officinal est :

I. ornemental. — Cette plante, très vigoureuse et rustique, décore admirablement, avec ses larges feuilles, les coteaux frais et humides, le bord des eaux et les clairières des bois humides.

II. utile. — Toute la plante répand une odeur aromatique assez prononcée. Les feuilles sont employées, dans la médecine populaire, contre la teigne, et les fleurs comme sudorifiques et diurétiques.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 169. — A.) Plante entière lors de la floraison 1) capitule de fleurs complètes; 2) l'une de ces fleurs avec étamines et pistil isolés; 3) capitule de fleurs femelles; 4) une fleur femelle isolée; 5) capitule fructifié; 6) fruit.

Pl. 170. — TUSSILAGE FARFARA

TUSSILAGO FARFARA L. — *N. Fl.* p. 89.

Pas d'âne, Pied de cheval, Herbe de Saint-Quirin, Taconnet, Racine de peste.

Plante herbacée, vivace, de 1 à 2 décimètres, à souche épaisse et traçante, fleurissant avant l'apparition des feuilles, très commune dans les champs, les lieux cultivés, au bord des chemins, surtout dans les terrains argileux et humides. — Fleurit en mars et avril.

Le Tusilage Farfara est :

I. utile. — Les feuilles et surtout les fleurs sont employées contre la toux.

Les feuilles fraîches peuvent servir comme cataplasmes.

II. ornemental. — On cultive, pour la décoration des rocailles et des endroits humides des grands jardins, une variété à feuilles panachées de vert et de jaune.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 170. — A) Plante fleurie et fructifiée, B) la même après l'apparition des feuilles radicales; 1) fleur complète, stérile, du centre du capitule; 2) fleur femelle, fertile, de la circonférence; 3) coupe longitudinale d'une fleur; 4) style; 5) réceptacle du capitule, après la chute des fruits; 6) fruit.

Pl. 171. — SOUCI DES CHAMPS

CALENDULA ARVENSIS L. — *N. Fl.* p. 89.

Souci des vignes.

Plante annuelle, de 1 à 3 décimètres, très commune dans les cultures et les vignes dans une grande partie de la France; manque totalement dans quelques régions, en particulier dans l'est et le nord. — Fleurit presque toute l'année, mais surtout de juin en septembre.

Le Souci des champs nuit aux cultures dans lesquelles il se trouve; on l'en détruit difficilement.

Son odeur est désagréable, néanmoins les animaux le mangent assez volontiers.

Les fleurs servent quelquefois à colorer le beurre et remplacent le safran.

= EXPLICATION DE LA PLANCHE 171. — A) Plante avant la floraison; B) tige fleurie; 1) capitule de fleurs coupé en long; 2) fleur de la circonférence, femelle, fertile; 3) fleur du centre, mâle; 4) capitule fructifié avec akènes arqués ou roulés en cercle, armés de pointes.

Pl. 172. — SOLIDAGE VERGE-D'OR

SOLIDAGO VIRGA-AUREA L. — *N. Fl.* p. 93.

Grande verge dorée.

Plante herbacée, vivace, de 4 à 15 décimètres, commune dans les clairières et sur la lisière des bois montagneux. — Fleurit de juin en septembre.

La Verge-d'or est :

I. ornementale. — Ses fleurs, d'un jaune doré, réunies en grappes courtes et serrées formant un gros épi pyramidal, la désignent naturellement pour la décoration des jardins paysagers.

I. utile, en médecine populaire. — La plante renferme un peu de tannin, aussi l'emploie-t-on comme astringente et diurétique.

= EXPLICATION DE LA PLANCHE 172. — A) Portion inférieure d'une tige; B) grappe florifère, feuillée; 1) écaille du capitule; 2) capitule de fleurs; 3) le même coupé en long; 4) fleur de la circonférence, femelle; 5) fleur du centre, complète, avec étamines et pistil.

Pl. 173. — ÉRIGERON ÂCRE

ÉRIGERON ÂCRE L. — *N. Fl.* p. 93.

Vergerette âcre.

Plante herbacée, bisannuelle ou vivace, de 1 à 4 décimètres, assez commune dans les lieux stériles et les endroits secs ou pierreux, dans toute la France. — Fleurit de juin en septembre.

L'Érigeron âcre est une mauvaise herbe sans aucun usage, du moins en France.

= EXPLICATION DE LA PLANCHE 173. — A et B) Base feuillée et sommité fleurie de la plante; 1) coupe d'un capitule; 2) fleur de la circonférence, femelle; 3) fleur du centre, à étamines et pistil; 4) capitules fructifiés; 5) fruit.

Pl. 174. — ASTER AMELLE

ASTER AMELLUS L. — *N. Fl.* p. 88

Œil de Christ.

Plante herbacée, vivace, à tige dressée, haute de 3 à 8 décimètres, spontanée dans les bois et sur les coteaux arides dans plusieurs régions de la France, particulièrement en Alsace, dans le Jura, l'Auvergne et le Dauphiné, et cultivée dans beaucoup de jardins. — Fleurit de juillet en octobre.

L'Aster Amelle est :

ornemental. — Cette jolie plante se cultive en plates-bandes ou en massif et peut être utilisée pour la décoration des rocailles.

= EXPLICATION DE LA PLANCHE 174. — A et B) Portion inférieure et supérieure d'une tige fleurie.

Pl. 175. — ARNICA DES MONTAGNES

ARNICA MONTANA L. — *N. Fl.* p. 88.

Doronic d'Allemagne, Bétoine des montagnes, Bétoine des Vosges, Plantain des Vosges. Plantain des Alpes, Panacée des chutes, Tabac des Vosges, Tabac des Savoyards.

Plante herbacée, vivace, à tige dressée, élevée de 2 à 6 décimètres, assez commune dans les pâturages élevés des Vosges, de l'Auvergne, des Alpes et des Pyrénées; se trouve çà et là spontanée ou naturalisée dans quelques plaines. — Fleurit de juin en août.

L'Arnica des montagnes est :

I. utile. — Son odeur est agréable et aromatique; sa saveur est âcre, amère et nauséuse.

Toutes les parties, mais surtout les fleurs, sont stimulantes. Leur action, très énergique et même dangereuse à forte dose, se porte sur le système nerveux; aussi, en médecine, emploie-t-on communément la *teinture d'arnica* à l'intérieur pour combattre les ébranlements nerveux et l'engourdissement causés par les coups et les blessures.

Les fleurs, réduites en poudre, constituent un bon sternutatoire.

Les feuilles sont fumées en guise de tabac dans plusieurs contrées, notamment dans les Vosges et les Alpes.

II. ornementale. — On la cultive dans les jardins pour ses fleurs d'un beau jaune doré et son odeur agréable.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 175. — A) Partie inférieure de la plante ; B) Sommité fleurie de la tige ; 1) coupe d'un capitule de fleurs ; 2) fleur de la circonférence ; 3 et 4) fleurs du centre, complètes, avec étamines et pistil, l'une non encore épanouie ; 5) la même coupée longitudinalement ; 6) capitule fructifié ; 7) fruit.

Pl. 176. — SÉNEÇON VULGAIRE

SENECIO VULGARIS L. — *N. Fl.* p. 90.

Séneçon, Herbe au charpentier.

Plante annuelle, haute de 2 à 3 décimètres, très commune dans les lieux cultivés, les champs et les jardins. — Fleurit presque toute l'année.

Le Séneçon vulgaire est très recherché par les lapins et les lièvres ; les porcs et les vaches le mangent volontiers. On le donne aussi fréquemment à manger aux petits oiseaux.

Les feuilles sont émollientes, et à ce titre quelquefois employées en médecine populaire.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 176. — A et B) Plante entière fleurie et fructifiée en grandeur naturelle ; 1) capitule fleuri ; 2) le même coupé longitudinalement pour montrer les fleurs toutes semblables ; 3) une fleur isolée ; 4) coupe longitudinale de cette fleur ; 5) fruit ; 6) réceptacle du capitule.

Pl. 177. — SÉNEÇON JACOBÉE

SENECIO JACOBÆA L. — *N. Fl.* p. 90.

Herbe de Saint-Jacques.

Plante herbacée, bisannuelle, à tige élevée de 5 à 10 décimètres, commune dans les prairies, au bord des chemins et des fossés, dans les haies, les buissons et les bois. — Fleurit de juin en septembre.

Le Séneçon Jacobée est brouté assez volontiers par les animaux quand il est jeune.

La tige et les feuilles avant la floraison colorent la laine en vert foncé, après la floraison elles donnent une teinture brun olive.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 177. — A) Une feuille de la base ; B) extrémité fleurie

de la tige, avec feuilles très découpées; 1) coupe longitudinale du capitule de fleurs; 2) fleur de la circonférence, femelle; 3) fleur du centre complète, avec étamines et pistil; 4) fruits, grandeur naturelle et grossi.

Pl. 178. — ARMOISE ABSINTHE

ARTEMISIA ABSINTHIUM L. (*Absinthium officinale* Lamk.). — N. Fl. p. 91.

Grande Absinthe, Armoise amère, Herbe aux vers, Aluyme, Alvine.

Plante herbacée, vivace, haute de 4 à 8 décimètres, à tige dressée, très rameuse, à feuilles soyeuses, blanchâtres, spontanée dans les lieux incultes et pierreux, sur les rochers, dans plusieurs provinces de la France, notamment dans les régions montagneuses du Jura, du Dauphiné, des Cévennes et des Pyrénées, et cultivée dans un grand nombre de jardins. — Fleurit de juillet en septembre.

L'Armoise Absinthe exhale une odeur forte, pénétrante, aromatique, plus ou moins agréable; sa saveur est très amère. Ces propriétés sont principalement dues à l'huile essentielle que la plante renferme. Cette essence, que l'on isole par distillation, est un liquide d'un vert foncé, d'une odeur très pénétrante et d'une saveur brûlante; elle est surtout répandue dans les sommités fleuries et les feuilles, et comme elle disparaît par la dessiccation, il faut employer ces parties aussi fraîches que possible. Cette huile essentielle constitue le principe véritablement actif de la plante; d'autres, comme l'acide absinthique et l'absinthine, sont inoffensifs.

L'huile essentielle de la Grande Absinthe ou essence d'absinthe est :

I. nuisible. — A forte dose, c'est un toxique violent qui, surtout en étant dissous dans l'alcool, produit de violentes attaques d'épilepsie, suivies de stupeur profonde.

II. utile, 1°) en médecine. — A dose très modérée et sous forme de tisane ou d'infusion aqueuse, de poudre et de pilules, on l'emploie comme vermifuge, ou comme apéritif et excitant des organes digestifs.

2°) *dans l'industrie.* — Soumise à la distillation, elle entre en notable proportion dans la liqueur alcoolique que tout le monde connaît sous le nom d'absinthe.

Cette liqueur verdâtre, d'une odeur spéciale un peu anisée, d'une saveur piquante et chaude, devenant laiteuse une fois additionnée d'eau, est préparée soit par distillation de l'Absinthe en présence de l'alcool, soit par simple addition d'essence à l'alcool (en moyenne 300 à 400 grammes de sommités fleuries et de feuilles ou 50 grammes d'essence pour 10 litres

d'alcool); on y ajoute quelques grammes d'essence d'anis et souvent d'autres plantes aromatiques comme le Fenouil, l'Angélique, la Citronnelle, le Coriandre, etc.

D'après les travaux et les rapports médicaux les plus consciencieux et les plus récents, la quantité d'essence d'absinthe contenue dans un verre ordinaire de cette boisson est par trop minime pour pouvoir causer des troubles organiques chez les personnes qui en font un usage modéré.

L'usage abusif de cette liqueur produit une maladie, l'*absinthisme*, se manifestant par des tremblements, des convulsions, des hallucinations et la perte graduelle des facultés. Le plus souvent ces accidents sont dus plutôt à l'action toxique des mauvais alcools employés qu'à celle de l'absinthe; rarement, en effet, on constate la présence, chez les individus atteints d'absinthisme, des accidents épileptiques que produit l'essence d'absinthe.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 178. — A) Feuille inférieure de la plante; B) sommité fleurie; 1) capitule de fleurs; 2) une fleur de la circonférence, femelle; 3) fleur du centre complète, avec étamines et pistil; 4) coupe longitudinale de cette fleur; 5) fruit.

PL. 179. — TANAISIE VULGAIRE

TANACETUM VULGARE L. — *N. Fl.* p. 91.

Herbe aux vers, Herbe amère, Barbotine.

Plante herbacée, vivace, à tiges dressées, rameuses, haute de 8 à 12 décimètres, assez commune dans les lieux incultes, au bord des chemins ou des fossés et dans les prés, dans toute la France. — Fleurit de juin en septembre.

La Tanaisie vulgaire est :

utile. — La plante exhale une odeur forte, pénétrante et assez désagréable que l'on utilise pour chasser les insectes.

Les semences sont vermifuges et se vendent sous le nom de *Barbotine* ou de *Semen-Contra*.

La Tanaisie renferme un *principe amer* dû à une *huile essentielle* et à la *tanacétine*, qui peut être utilisée comme tonique et fébrifuge, mais qui, à forte dose, devient toxique comme celui de l'Absinthe.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 179. — A et B) Partie inférieure et sommité fleurie de la plante; 1) capitule fleuri; 2) écaille de l'involucre du capitule; 3) une fleur de la circonférence, femelle; 4) une fleur du centre avec étamines et pistil; 5) fruit.

Pl. 180. — PÂQUERETTE VIVACE

BELLIS PERENNIS L. — *N. Fl.* p. 88.

Petite Marguerite.

Petite plante herbacée, vivace, presque complètement dépourvue de tige, à souche rameuse donnant naissance à un ou plusieurs pédoncules florifères dressés, de 1 à 2 décimètres, très commune dans les pelouses, les prairies, les lieux herbeux et au bord des chemins. — Fleurit presque toute l'année.

La Pâquerette, à cause de sa petite taille, est insignifiante comme *plante fourragère*; cependant les moutons, à la dent desquels elle est accessible, la broutent avec plaisir.

Les fleurs, jaunes au centre, blanches à la circonférence, souvent rosées ou purpurines en dessous, sont d'un charmant effet sur le fond vert des gazons.

La culture a produit un certain nombre de variétés à fleurs doubles, rouges, roses, blanches ou panachées; une autre variété, dite *Mère de famille*, est remarquable par une couronne de petits capitules de fleurs se développant autour du capitule principal.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 180. — A) Plante entière; 8) coupe du capitule; 2) fleur de la circonférence, femelle; 3) fleur du centre à étamines et pistil; 4) style; 5) fruits, grandeur naturelle et grossi.

Pl. 181. — LEUCANTHÈME VULGAIRE

LEUCANTHEMUM VULGARE LAMK. (*Chrysanthemum Leucanthemum* L.).
N. Fl. p. 88.

Grande Marguerite, Marguerite ou Chrysanthème des prés, Grande Pâquerette, Œil de bœuf.

Plante herbacée, vivace, à tige dressée, haute de 3 à 6 décimètres, très commune dans les prés, les lieux herbeux et les bois. — Fleurit de mai en juillet.

La Grande Marguerite, si commune dans les herbages qu'elle blanchit souvent complètement au moment de la fauchaison de ses grandes fleurs d'un jaune doré au centre mais largement bordées de blanc sur la circonférence, est une *plante fourragère* assez médiocre; les bestiaux la mangent assez volontiers quand elle est jeune, mais son foin est dur et presque ligneux.

On pourrait l'utiliser comme *plante ornementale*; elle acquiert en effet, par la culture, des touffes assez volumineuses qui, une fois en fleurs, produisent un très bel effet.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 181. — A) Partie inférieure de la plante; B) extrémité fleurie; 1) capitule non encore épanoui; 2) écaille du capitule; 3) fleur de la circonférence, femelle; 4) fleur du centre à étamines et pistils; 5) coupe de la même; 6) étamine; 7) style; 8) fruit, grandeur naturelle et grossi.

Pl. 182 — MATRICAIRE CAMOMILLE

MATRICARIA CHAMOMILLA L. — *N. Fl.* p. 88.

Camomille ordinaire.

Plante annuelle, très rameuse, haute de 2 à 5 décimètres, commune dans les lieux pierreux, les champs et au bord des chemins. — Fleurit de mai en juillet.

La Matricaire Camomille est :

utile. — Toute la plante est amère et aromatique. L'on emploie ses sommités fleuries en infusion, comme digestives, stimulantes et fébrifuges. On la substitue souvent pour ces divers usages médicaux à la *Camomille romaine* dont les propriétés sont beaucoup plus énergiques.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 182. — A et B) Partie inférieure et supérieure de la plante fleurie; 1) coupe longitudinale d'un capitule montrant le réceptacle des fleurs creux à l'intérieur; 2) fleur de la circonférence, femelle; 3) fleur du centre, complète, avec étamines et pistil; 4) coupe de la même; 5) réceptacle conique, après la chute des fruits; 6) fruit.

Pl. 183. — ANTHÉMIS DES CHAMPS

ANTHEMIS ARVENSIS L. — *N. Fl.* p. 89.

Fausse Camomille, Œil de vache, Herbe de mai.

Plante annuelle, rameuse, élevée de 1 à 4 décimètres, très commune dans les champs, les lieux cultivés et les moissons, dans toute la France. — Fleurit de mai en septembre.

L'Anthrémis des champs, bien connue pour l'odeur aromatique désagréable qu'elle exhale de toutes ses parties, est une mauvaise herbe infestant les cultures et que l'on doit détruire.

L'on emploie quelquefois les fleurs comme fébrifuges et vermifuges.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 183. — A et B) Base et sommité fleurie de la plante; 1) fleur de la circonférence, femelle; 2) fleur du centre avec étamines et pistil.

Pl. 184. — ACHILLÉE MILLEFEUILLE

ACHILLEA MILLEFOLIUM L. — N. Fl. p. 91.

Millefeuille, Herbe aux coupures, Herbe aux charpentiers, Herbe de Saint-Jean, Saigne-nez.

Plante herbacée, vivace, à tige dressée et ferme, haute de 2 à 6 décimètres, à feuilles composées de divisions très fines, très commune sur le bord des chemins, dans les lieux incultes, les prairies et les bois. — Fleurit de mai en septembre.

L'Achillée Millefeuille est :

I. utile, 1°) comme plante fourragère. — Les animaux la recherchent assez avidement en feuilles et à l'état vert; mais une fois desséchée, elle donne un foin dur et médiocre. Ce n'est donc pas une plante à introduire dans les prairies artificielles comme on l'a quelquefois recommandé.

2°) *en médecine populaire.* — Ses feuilles sont quelquefois employées comme astringentes et vulnéraires pour arrêter les hémorrhagies occasionnées par les coupures. Les sommités fleuries sont stimulantes.

3°) *dans l'industrie.* — Toute la plante donne une couleur jaune verdâtre assez abondante; on l'emploie avec le sulfate de fer et la potasse pour teindre le coton en brun.

On peut aussi en extraire du tannin en assez grande quantité.

II. ornementale. — Les feuilles, du moment où l'on empêche les tiges florifères de se développer en fauchant régulièrement, forment de très jolies pelouses.

On cultive dans les jardins une variété à *fleurs roses* d'un assez bel effet en plates-bandes ou en massifs, et de plus d'une grande rusticité, prospérant dans les endroits secs et sablonneux.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 184. — A) Portion inférieure de la tige et souche souterraine, traçante; B) sommité d'une tige fleurie; 1) un capitule isolé et grossi; 2) fleur de la circonférence du capitule, femelle; 3) fleur du centre, complète; 4) fruits, grandeur naturelle et grossi.

Pl. 185. — INULE AUNÉE

INULA HELENIIUM L. (*Corvisartia Helenium* Mérat.). — *N. Fl.* p. 95.

Aunée commune, Inule campane, Panacée de Chiron.

Plante herbacée de 1 à 2 mètres, robuste, vivace, à feuilles très grandes et à capitules volumineux, spontanée ou naturalisée çà et là dans les prairies, dans les lieux ombragés humides et au bord des fossés, dans presque toute la France. — Fleurit de juin en septembre.

L'Inule Aunée est :

I. utile. — La souche souterraine, épaisse, charnue et rameuse, a une odeur forte, aromatique, un peu camphrée et une saveur amère ; on l'emploie *en médecine*, à l'extérieur, comme antiseptique et pour guérir les ulcères et les dartres, à l'intérieur comme stimulant, excitant, tonique et diurétique.

On extrait de cette souche une fécule particulière, l'*inuline*, qui ne fait pas pâte avec l'eau comme celle d'amidon.

On peut également en retirer une belle couleur bleue propre à la teinture.

II. nuisible. — Les animaux refusent cette plante. Comme elle est très envahissante et nuisible aux autres plantes, on ne saurait trop l'empêcher de se propager.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 185. — A) Feuille du milieu de la tige ; B) sommité avec capitules de fleurs ; 1) écaille du capitule ; 2) fleur de la circonférence, femelle ; 3) fleur du centre à étamines et pistil ; 4) fruit.

Pl. 186. — PULICAIRE DYSENTÉRIQUE

PULICARIA DYSENTERICA GÆRTN (*Inula dysenterica* L.). — *N. Fl.* p. 93.

Inule dysentérique, Herbe de Saint-Roch, Conyse des prés.

Plante herbacée, vivace, haute de 2 à 6 décimètres, commune dans les lieux herbeux humides, au bord des fossés et dans les marais. — Fleurit de juin en septembre.

La Pulicaire dysentérique est une mauvaise herbe que les animaux refusent en vert dans les prairies, et en sec dans le foin.

Autrefois préconisée contre la dysenterie, elle est aujourd'hui sans usage en médecine.

On pourrait l'utiliser dans les jardins pour garnir le bord des fossés et des pièces d'eau.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 186. — A) Sommité fleurie d'une tige; 1) fleur de la circonférence du capitule, femelle; 2) fleur du centre, complète; 4) fruit grossi.

Pl. 187, A. — GNAPHALE D'ALLEMAGNE

GNAPHALIUM GERMANICUM Willd (*Filago germanica* L.).
N. Fl. p. 92.

Filage d'Allemagne, Herbe à coton, Cotonnière.

Plante herbacée, annuelle, haute de 1 à 3 décimètres, revêtue d'un duvet blanc jaunâtre, commune dans les champs, au bord des chemins et des fossés, principalement dans les terrains sablonneux. — Fleurit en juillet et août.

Le Gnaphale d'Allemagne est une jolie petite plante que l'on pourrait utiliser en bordures ou pour garnir les terrains arides et sablonneux des jardins.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 187, A. — A) Plante entière avec capitules de fleurs enfoncés dans un épais duvet; 1) capitule isolé entouré de folioles écailleuses, aiguës au sommet; 2) coupe du capitule; 3) l'une des folioles extérieures, isolée; 4) fleur de la circonférence, femelle, à corolle très étroite; 5) fleur du centre, complète.

Pl. 187, B. — GNAPHALE DES CHAMPS

GNAPHALIUM ARVENSE Willd (*Filago arvensis* L.). — N. Fl. p. 92.

Filage des champs.

Plante herbacée, annuelle, laineuse, haute de 1 à 3 décimètres, commune dans les moissons et les champs des terrains sablonneux. — Fleurit de juin en septembre.

Le Gnaphale des champs peut servir dans les jardins au même titre que le précédent.

Les feuilles donnent une couleur jaune.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 187, B. — B) Plante entière en grandeur naturelle.

Pl. 188. — LAMPSANE COMMUNE

LAMPSANA COMMUNIS L. — N. Fl. p. 94.

Herbe aux mamelles.

Plante herbacée, annuelle, haute de 3 à 8 décimètres, très commune dans les lieux cultivés, au bord des chemins et des haies, dans les bois. — Fleurit de juin en août.

Les paysans emploient la Lampsane commune, en médecine vétérinaire populaire, pour guérir les gerçures des mamelles de leurs animaux.

C'est une mauvaise herbe que les bestiaux dédaignent.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 188. — A) Partie inférieure de la tige ; B) portion supérieure fleurie ; 1) capitule avant la floraison ; 2) capitule fleuri ; avec fleurs toutes semblables à étamines et pistil ; 3) une fleur isolée ; 4) capitule fructifié ; 5) un fruit isolé sans aigrette.

Pl. 189. — CHICORÉE SAUVAGE

CICHORIUM INTYBUS L. — N. Fl. p. 94.

Chicorée amère.

Plante herbacée, vivace, à tige dressée, rameuse, haute de 5 à 10 décimètres, à fleurs ordinairement d'un beau bleu, quelquefois roses ou blanches, commune et spontanée au bord des chemins, dans les lieux incultes et sur les coteaux arides. Cultivée dans quelques régions pour divers usages domestiques. — Fleurit de juillet en septembre.

La Chicorée sauvage est :

utile, 1°) *en médecine.* — Toute la plante est d'une amertume très prononcée ; les feuilles fraîches et les racines sont employées fréquemment en tisane comme toniques, dépuratives et stomachiques.

2°) *comme plante fourragère.* — Dédaignée par les animaux à l'état spontané, elle devient, par la culture dans un bon terrain, un bon fourrage que l'on peut faucher plusieurs fois et dont les vaches laitières, les moutons et surtout les porcs sont avides.

3°) *dans l'industrie et l'économie domestique.* — Dans le nord de la France, en Belgique, en Allemagne, etc., on cultive en grand une variété dite à

grosse racine ou *chicorée à café*, dont la racine torréfiée à la manière du café et réduite en petits grains est livrée au commerce sous le nom de *Chicorée*. Associée au café la *chicorée* ainsi préparée lui donne une coloration plus foncée, une saveur plus amère et quelques propriétés laxatives, mais diminue son arôme et sa tonicité. On l'utilise souvent, surtout dans le nord de la France, pour la préparation du café au lait.

La *chicorée* est souvent employée pour falsifier le café en poudre; il suffit pour s'apercevoir de la fraude de jeter une pincée du mélange dans l'eau, le café surnage tandis que la *chicorée* va au fond et colore le liquide.

4°) *comme plante potagère*. — La *Chicorée* sauvage telle qu'elle pousse le long des chemins est quelquefois utilisée comme salade, mais dans ces conditions elle est très dure et très amère. Introduite dans les jardins et améliorée par la culture elle a donné, sans cependant perdre son amertume, plusieurs variétés à feuilles plus larges et plus tendres, que l'on mange surtout cuites à la façon des épinards.

Pour diminuer cette amertume si prononcée et si déplaisante à beaucoup de personnes on plante, au commencement de l'hiver, les racines de *Chicorée* dans une cave, à l'abri de la lumière; au bout de quelques jours elles donnent de jeunes pousses étiolées, d'un blanc jaunâtre, plus tendres et moins amères que celles cultivées au jour. C'est la salade d'hiver connue sous le nom de *Barbe-de-Capucin*.

— Une autre espèce de *Chicorée*, originaire de l'Inde, la *Chicorée Endive* (*Cichorium Endivia* L.) est cultivée dans tous les jardins potagers; c'est elle qui fournit les meilleures salades. Les nombreuses variétés peuvent se grouper autour de deux types, la *Chicorée frisée* ou *Endive proprement dite*, à feuilles très découpées, frisées et crépues, et l'*Escarole*, *Scarole* ou *Scariolle*, à feuilles élargies à la partie supérieure et non crépues. Pour rendre les salades plus tendres et moins amères on fait blanchir le cœur en relevant dessus les feuilles du pied et en les liant avec de la paille.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 189. — A) Partie inférieure de la tige; B) extrémité d'un rameau fleuri; avec capitules de fleurs complètes, les uns sessiles sur les rameaux, les autres solitaires à l'extrémité des ramifications de la tige; 1) une fleur isolée; 2) étamine; 3) fruit avec couronne d'écaillés très courtes.

Pl. 190. — PORCELLE ENRACINÉE

HYPOCHÆERIS RADICATA L. — N. Fl. p. 94.

Hypochérède, Salade-de-porc.

Plante herbacée, vivace, à feuilles radicales disposées en rosette, à tige presque nue, haute de 3 à 8 décimètres, très commune dans les prairies, les lieux herbeux, au bord des chemins et dans les bois, dans toute la France. — Fleurit de juin en août.

La Porcelle enracinée est :

utile. — C'est une bonne plante fourragère recherchée à l'état vert par les vaches laitières. Les porcs sont très friands de sa racine et fouillent la terre pour la dévorer.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 190. — A) Plante entière, avec capitule de fleurs toutes semblables; 1) une fleur isolée, avec étamines et pistil; 2) fruit avec aigrette.

Pl. 191. — PICRIDE FAUSSE-ÉPERVIÈRE

PICRIS HIERACIOIDES L. — N. Fl. p. 96.

Plante herbacée, bisannuelle, rude et hérissée de gros poils, à tige élevée de 3 à 8 décimètres, commune dans les lieux incultes et pierreux, sur les murs. — Fleurit de juillet en septembre.

La Picride Fausse-Epervière est une plante sans importance, trop dure pour être broutée par les animaux, à détruire quand elle se trouve mélangée aux bonnes plantes fourragères.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 191. — A) Une feuille inférieure; B) sommité de la tige fleurie; 1) coupe d'un capitule de fleurs, toutes complètes et semblables; 2) foliole hérissée de l'involucre du capitule; 3) une fleur isolée; 4) fruit avec son aigrette; 5) fruit grossi, plissé transversalement.

Pl. 192. — SALSIFIS DES PRÉS

TRAGOPOGON PRATENSIS L. — *N. Fl.* p. 94.

Barbe de bouc.

Plante herbacée, bisannuelle, haute de 4 à 10 décimètres; à fleurs jaunes s'épanouissant de grand matin et se refermant vers dix heures à moins que le ciel ne reste très chargé de nuages, commune dans les prairies et les lieux herbeux dans toute la France. — Fleurit en mai et juin.

Le Salsifis des prés est mangé volontiers en vert par les grands animaux, mais il ne vaut rien comme fourrage, aussi doit-on le détruire dans les prairies quand il devient trop abondant.

Dans quelques contrées on mange la racine et les jeunes pousses.

— Les *Salsifis* cultivés comme légumes appartiennent à deux autres espèces, le *Salsifis à feuilles de poireau* ou *Salsifis blanc*, à racine blanchâtre et à fleurs violettes, et la *Scorzonère d'Espagne* ou *Salsifis noir*, à racine noire et à fleurs jaunes.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 192. — A et B) Parties inférieure et supérieure de la plante fleurie; 1) une fleur isolée; 2) capitule avec réceptacle muni encore de quelques fruits à bec très allongé et munis d'une aigrette plumeuse.

Pl. 193. — PISSENLIT OFFICINAL

TARAXACUM OFFICINALE WEB. (*T. Dens-leonis* Desf.; *Leontodon Taraxacum* L.). — *N. Fl.* p. 94.

Pissenlit, Dent-de-Lion, Salade de taupe, Laitue de chien, Couronne de moine, Cochet, Chopine.

*Plante herbacée, vivace, à feuilles étalées en rosette, dépourvue de tige et munie de pédoncules nus, de 1 à 3 décimètres, portant des capitules de fleurs d'un beau jaune auxquelles succèdent les fruits surmontés d'aigrettes formant dans leur ensemble une boule blanche que le moindre vent emporte, très commune dans les champs, les prairies, les lieux humides et marécageux, au bord des chemins, dans les plaines comme dans les montagnes. — Varie beaucoup suivant la nature du terrain : dans les terres cultivées ou riches en humus, les feuilles sont amples et les folioles de l'involucre du capitule sont réfléchies (*Taraxacum officinale* Wigg.); dans les terrains secs, arides, calcaires ou sablonneux, les feuilles sont plus étroites, plus finement découpées et les folioles de l'involucre souvent étalées (*T. hægigatum* DC.); enfin dans les*

marais les feuilles sont moins découpées, presque entières, et les folioles de l'involucre dressées pendant la floraison (*T. palustre* DC.). — Fleurit du printemps à la fin de l'automne.

Le Pissenlit officinal est :

utile, 1°) comme plante fourragère. — C'est la meilleure plante fourragère de la grande famille des Composées. Dans les prairies bien fumées et établies sur de bonnes terres, sa végétation devient luxuriante et ses feuilles abondantes donnent un excellent fourrage vert très estimé pour les bêtes à cornes, principalement les vaches laitières. Dans les champs le Pissenlit est très recherché par les moutons et on l'y recueille souvent pour la nourriture des lapins. Desséché, il noircit et perd beaucoup, aussi est-il peu estimé comme fourrage sec.

2°) comme plante alimentaire. — Les jeunes pousses à peine sorties de terre et encore peu colorées constituent une salade très tendre, bien supérieure à la *Barbe-de-Capucin*. On les recueille ordinairement au premier printemps dans les champs, les prairies ou au bord des chemins ; elles sont d'autant meilleures qu'elles croissent dans un terrain sablonneux où, enterrées profondément, elles subissent un commencement d'étiollement.

Dans quelques localités le Pissenlit est cultivé comme plante potagère ; ses touffes sont alors bien plus fortes et plus productives.

3°) en médecine. — La racine qui est très amère est employée comme dépuratif, stomachique, tonique et diurétique.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 193. — A) Plante entière avec capitule aux divers états de floraison et de fructification ; 1, 2 et 3) fleur, étamines et fruit, isolés et grossis.

Pl. 194. — LAITUE VIREUSE

LACTUCA VIROSA L. (*L. Scariola* L. *Var. virosa*). — *N. Fl.* p. 95.

Laitue papavéracée.

Plante herbacée, bisannuelle, à tige rameuse de 1 à 2 mètres, assez répandue dans les lieux incultes et pierreux, sur le bord des chemins, dans une grande partie de la France. — Fleurit de juillet en septembre.

La Laitue vireuse et la Laitue Scariole (*Lactuca Scariola* L.), toutes deux si voisines qu'on les considère ordinairement comme deux variétés d'une même espèce, possèdent les mêmes propriétés ; elles sont :

I. nuisibles. — Toutes deux sont vénéneuses ou plutôt narcotiques.

Elles renferment un suc laiteux blanchâtre assez analogue à celui contenu dans la tête des pavots et produisant des effets identiques ; c'est le *lactucarium* offrant quelques ressemblances avec l'opium. Son principe narcotique est tout différent cependant, il serait représenté par la *lactucine* ; la *morphine* y fait défaut. Le *lactucarium* exhale une odeur désagréable, qui suffit pour écarter les animaux et les empêcher de s'empoisonner.

II. utiles. — Le *lactucarium* est quelquefois prescrit en médecine, à la place de l'opium, comme calmant et soporifique ; on en fait usage surtout pour les enfants.

Laitues potagères. — Les nombreuses variétés de laitues cultivées comme salades et toutes classées sous le nom spécifique de *Laitue cultivée* (*Lactuca sativa* L.) ne sont probablement que des formes profondément modifiées par la culture des *Laitues vireuse* et *Scariote* ; on en distingue deux races principales, les *Laitues proprement dites* ou *pommées* et les *Laitues romaines* ou *Chicons*.

1. — Les *Laitues pommées*, ainsi nommées parce que les feuilles, plus ou moins arrondies, d'abord étalées sur le sol, se redressent de manière à former comme une sorte de *chou cabus* ou *pommé*, comptent de nombreuses variétés. Les plus estimées sont, au printemps, la *Crêpe petite noire*, la *Georges* et les *Gottes* ; en été, la *Palatine* ou *petite brune*, la *grosse brune paresseuse* ou *grise*, les *blondes d'été*, la *Laitue de Versailles*, la *rousse hollandaise*, la *sanguine* ou *panachée*, etc. ; en hiver, la *Laitue de la Passion*, la *brune d'hiver*, etc.

Les *Laitues dites à couper* sont des laitues appartenant à ce groupe que l'on coupe jeunes avant qu'elles aient formé leur pomme.

Au groupe des laitues pommées se rattachent les *Laitues croquantes* ou de *Batavia* qui se distinguent par la grosseur de leur pomme, quelquefois égale à celle d'un chou et par leurs feuilles plus fermes.

2. — Les *Romaines* ou *Chicons* se distinguent des Laitues pommées en ce que leurs feuilles, plus droites et plus fermes, forment une pomme beaucoup plus allongée, moins serrée et que l'on est souvent obligé de lier pour faire blanchir. Les variétés les plus estimées sont les *verte*, *grise* et *blonde maraichères*, les *Alphanges*, la *blonde de Brunoy*, etc.

— Les *Laitues potagères* renferment moins de *lactucarium* que les *L. vireuse* et *Scariote*, cependant il y est encore assez actif et abondant pour tuer les lapins exclusivement nourris de ces salades.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 194. — Feuilles inférieures embrassant la tige à sa base ; B) rameau fleuri et fructifié ; 1) coupe d'un capitule à fleurs toutes complètes et semblables ; 2) une fleur isolée ; 3) fruit avec son aigrette ; 4) le même, sans aigrette, très grossi.

Pl. 195. — LAITRON DES CHAMPS

SONCHUS ARVENSIS L. — *N. Fl.* p. 96.

Laitron.

Plante herbacée, vivace, haute de 5 à 12 décimètres, à feuilles un peu épineuses, très commune dans les lieux cultivés, au bord des champs et dans les vignes. — Fleurit de juillet en septembre.

Le Laitron des champs est mangé volontiers par les animaux; dans quelques contrées on le recueille pour l'alimentation des lapins.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 195. — A) Portion de tige et feuille de la base; B) sommité fleurie de la tige; 1) coupe du capitule de fleurs toutes semblables; 2) fleur isolée avec étamines et pistil; 3) capitule à maturité; 4) un fruit isolé avec son aigrette.

Pl. 196. — CRÉPIDE DES TOITS

CREPIS TECTORUM L. — *N. Fl.* p. 96.

Plante herbacée, annuelle, à tige de 3 à 6 décimètres, assez commune dans les terrains sablonneux et sur les murs dans quelques régions, en particulier dans l'est, aux environs de Paris, etc. — Fleurit de juin en août.

La Crépide des toits est mangée assez volontiers par les animaux.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 196. — A et B) Partie inférieure et supérieure de la plante; 1) une fleur isolée; 2) fruit grossi, sans son aigrette.

Pl. 197. — ÉPERVIÈRE PILOSELLE

HIERACIUM PILOSELLA L. — *N. Fl.* p. 97.

Piloselle, Oreille de rat, Oreille de souris, Veluette.

Petite plante herbacée, vivace, à souche rampante émettant des rejets couchés et radicans dépourvus de tiges et munis de feuilles hérissées de poils sur les deux faces et de pédoncules florifères de 1 à 3 décimètres de hauteur. — Fleurit de mai au commencement de l'hiver.

L'Épervière Piloselle est broutée avec plaisir par les animaux.

= EXPlication DE LA PLANCHE 197. — A) Plante entière avec rejets radicants; 1) coupe d'un capitule grossi, avec fleurs toutes semblables; 2) une fleur isolée, avec étamines et pistil; 3) capitule à maturité; 4) fruits avec aigrettes, grossi et grandeur naturelle.

Pl. 198. — ÉPERVIÈRE EN OMBELLE

HIERACIUM UMBELLATUM L. — *N. Fl. p. 97.*

Plante herbacée, vivace, à tige feuillée, haute de 2 à 10 décimètres, très variable suivant le terrain, l'exposition et l'altitude, commune dans les bois, les lieux secs, les bruyères dans toute la France, surtout sur les terrains sablonneux. — Fleurit de juillet en septembre.

L'Épervière en ombelle est quelquefois mangée par les bestiaux.
On peut en extraire une teinture jaune.

= EXPlication DE LA PLANCHE 198. — A et B) Portion inférieure de la tige; B) sommité fleurie; 1) une fleur isolée et grossie.

FAMILLE DES AMBROSIACÉES

Pl. 199. — LAMPOURDE GLOUTERON

XANTHIUM STRUMARIUM L. — *N. Fl. p. 98.*

Glouteron, Herbe aux écouelles, Petite Bardane.

Plante herbacée, annuelle, haute de 3 à 8 décimètres, portant deux sortes de capitules de fleurs, les uns globuleux tous à fleurs mâles et les autres ovoïdes, épineux, à fleurs femelles; se trouve dans presque toute la France dans les décombres, les lieux incultes, le long des haies, au bord des chemins et des rivières. — Fleurit de juin en octobre.

La Lampourde Glouteron est :

utile. — On retire de ses fruits un principe tinctorial jaune dont les Romains se servaient pour teindre les cheveux en blond pâle.

Les vaches et les chèvres mangent cette plante.

Les feuilles sont amères et astringentes; on les employait autrefois contre les scrofules et diverses maladies de la peau.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 199. — Partie inférieure de la plante, avec capitule de fleurs de deux sortes, les mâles placés au-dessus des femelles ; 1) une fleur mâle isolée ; 2) fleurs femelles géminées ou réunies deux à deux ; 3) coupe des fleurs femelles géminées ; 4) coupe du fruit.

FAMILLE DES CAMPANULACÉES

Pl. 200. — JASIONE DES MONTAGNES

JASIONE MONTANA L. — *N. Fl.* p. 98.

Fausse Scabieuse.

Plante herbacée, annuelle ou bisannuelle, haute de 1 à 5 décimètres, répandue dans une grande partie de la France, dans les bois, sur les coteaux arides, dans les lieux secs, sur les terrains sablonneux, les dunes, etc. — Fleurit de juin à octobre.

La Jasione des montagnes, si commune dans certains pâturages secs et sablonneux, est peu recherchée des bestiaux ; on peut avantageusement l'utiliser comme plante :

ornementale. — Semée en bordures ou en massifs dans les terrains sablonneux, elle produit un bel effet grâce à ses nombreux capitules globuleux de petites fleurs bleues lui donnant l'aspect d'une Scabieuse. Comme elle affectionne les sables du littoral elle convient surtout à la décoration des petits jardins qui entourent les chalets établis dans les dunes près des stations balnéaires.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 200. — A) Plante entière, fleurie, grandeur naturelle ; 1 et 2) bouton et fleurs épanouies, grossis ; 3) capitule fructifié ; 4) fruit isolé et grossi.

Pl. 201. — RAIPONCE EN ÉPI

PHYTEUMA SPICATUM L. — *N. Fl.* p. 98.

Raiponce sauvage, Phyteuma en épi, Rave sauvage.

Plante herbacée, vivace, de 3 à 6 décimètres de hauteur, à racine épaisse, charnue et pivotante, à fleurs d'un blanc jaunâtre, quelquefois bleues dans les montagnes, disposées en épi terminal s'allongeant après la floraison, assez

répandue dans une grande partie de la France, dans les bois montagneux et ombragés, le long des haies, dans les lieux herbeux et couverts; très rare dans le nord et la région méditerranéenne. — Fleurit de mai en juillet.

La Raiponce en épi est :

I. utile. — Dans les montagnes et quelques régions de plaines où elle abonde, elle est bien mangée en vert par les animaux, mais peu recherchée à l'état sec.

Dans bien des localités, l'on mange, au printemps, sa racine et ses jeunes pousses en salade, comme celles de la *Campanule Raiponce*, espèce de la même famille commune le long des chemins et des bois dans toute la France et que l'on cultive quelquefois pour cet usage.

II. ornementale. — La Raiponce en épi convient très bien pour garnir les bosquets humides, les talus et les endroits ombragés des grands parcs.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 201. — A) Racine et partie inférieure de la plante; B) inflorescence en épi allongé; 1) fleur encore fermée, les cinq parties de la corolle adhérentes entre elles; 2) coupe de la fleur au moment où les parties de la corolle se détachent par la base; 3) fleur épanouie avec les parties de la corolle complètement détachées et étalées en roue; 4) coupe de la capsule fructifère.

Pl. 202. — CAMPANULE A FEUILLES RONDES

CAMPANULA ROTUNDIFOLIA L. — *N. Fl.* p. 99.

Plante herbacée, vivace, haute de 1 à 5 décimètres, à feuilles de deux sortes, les inférieures arrondies, cordées à la base et pétiolées, celles de la tige étroites, lancéolées et sessiles, commune au bord des chemins, le long des bois, sur les rochers, dans les pâturages et les lieux incultes pierreux et montueux. — Fleurit de juin en août.

La Campanule à feuilles rondes est :

I. ornementale. — Cette jolie petite plante convient admirablement à la décoration des rocailles, des ruines et des lieux secs en pente raide.

La culture en a obtenu quelques curieuses variétés à fleurs doubles présentant plusieurs corolles s'emboitant les unes dans les autres.

II. utile. — Avec la fleur on peut obtenir une encre bleue.
Les bestiaux broutent les feuilles avec plaisir.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 202. — A) Plante entière, en grandeur naturelle,

fleurie et avec les feuilles de deux sortes; 1) coupe de la fleur avant son épanouissement; 2) calice et pistil avant la floraison complète; 3) coupe d'une fleur épanouie, avec les filets des étamines enroulés et style terminé par trois stigmates; 4) capsule fructifère; 5) graine très grossie.

FAMILLE DES VACCINIÉES

Pl. 203. — AIRELLE MYRTILLE

VACCINIUM MYRTILLUS L. — *N. Fl.* p. 100.

Myrtille, Lucet, Muret, Mauret, Vaciet, Abrétier, Raisin d'ours, Raisin des bois, Raisin de bruyère, Brindille.

Sous-arbrisseau de 1 à 6 décimètres, à petites feuilles d'un vert pâle tombant très vite, à petites fleurs solitaires d'un blanc verdâtre ou rosé, à fruits (baies) d'un noir bleuâtre foncé, couverts d'une poussière glauque, pruiteuse, et de la grosseur d'une groseille moyenne, commun dans les endroits ombragés et humides des montagnes et çà et là aux environs de Paris, dans l'ouest et le nord de la France. — Fleurit en avril et mai; fructifie en juillet et août.

L'Airelle Myrtille est :

utile, 1°) dans l'économie domestique. — Les fruits ou baies sont acidulés, légèrement sucrés, rafraichissants et agréables. On les mange tels quels ou l'on en fait des confitures et des sirops.

Dans les contrées septentrionales de l'Europe, le nord de l'Allemagne et de la Russie, la Scandinavie, etc., où l'Airelle Myrtille croît avec une abondance extrême, ces fruits constituent un des éléments ordinaires de l'alimentation. On les emploie soit dans leur état naturel et mêlés au lait, soit cuits et assaisonnés de diverses manières, soit encore, en les associant au miel, au sucre ou aux spiritueux, en conserves qui, pendant les longs hivers de ces climats, introduisent dans la nourriture une agréable variété.

Dans nos montagnes les paysans préparent avec ces fruits une boisson rafraichissante qu'ils emploient en guise de vin.

2°) dans l'industrie. — Le sucre rougeâtre des baies est employé pour teindre en rouge et en violet.

Il entre souvent dans la fabrication des encres bleues.

Enfin, additionné d'alun, il sert à falsifier le vin et à le colorer artificiellement.

La tige et les feuilles peuvent être employées au tannage, elles renferment en effet une assez grande proportion de tannin.

3°) *en médecine*. — Grâce à cette présence du tannin dans sa tige et ses feuilles, l'Airelle Myrtille est quelquefois administrée comme astringent.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 203. — A) Rameau fleuri; B) plante entière, fructifiée, avec sa racine rampante; 1) coupe d'une fleur grossie; 2) baie grossie; 3) graine très grossie.

FAMILLE DES ÉRICINÉES

Pl. 204. — CALLUNE VULGAIRE

CALLUNA VULGARIS SALISB. — *N. Fl. p. 100.*

Bruyère commune, grosse bruyère.

Petit sous-arbrisseau toujours vert, à tiges très rameuses, hautes de 3 à 8 décimètres, à fleurs nombreuses d'un rose pourpre, lilas et quelquefois blanches, très commune dans les bois, les landes, les terrains arides sablonneux, particulièrement dans les sols siliceux. — Fleurit de juillet en septembre.

La callune vulgaire est :

I. utile. — Avec ses tiges et ses rameaux on fait des balais, des litières, de petits fagots pour faire filer les vers à soie; dans quelques régions on s'en sert pour le chauffage.

Dans quelques endroits on utilise la plante pour tanner le cuir et pour remplacer le houblon dans la fabrication de la bière.

Les animaux mangent ses jeunes pousses dans les pâturages.

Elle est astringente et était autrefois employée en médecine pour dissoudre les calculs urinaires.

II. ornementale. — On la cultive comme ornement dans les bosquets et les parterres, pour la beauté de ses fleurs dont la corolle reste attachée aux rameaux après sa desiccation et pour son feuillage persistant.

Il en existe des variétés à fleurs doubles, de coloris très varié.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 204. — A) Une tige fleurie; 1) portion d'un rameau grossi, montrant le détail des feuilles et des fleurs; les feuilles sont opposées, sessiles et prolongées à la base par deux appendices aigus plus ou moins soudés;

les fleurs ont un grand calice coloré entouré à la base de petites bractées vertes et une corolle campanulée, également colorée, de moitié plus courte que le calice; 2) coupe de la fleur; 3) étamines avec appendices; 4) pistil; 5) fructification; 6) capsule fructifère à quatre loges; 7) graine.

PL. 205. — BRUYÈRE A QUATRE ANGLES

ERICA TETRALIX L. — *N. Fl.* p. 100.

Bruyère à quatre rangs de feuilles, Caminet.

Petit sous-arbrisseau à tiges hautes de 1 à 7 décimètres, à fleurs roses, rarement blanches, réunies en grappe courte et compacte au sommet des rameaux et à feuilles disposées par quatre autour de la tige, roulées sur les bords et bordées de longs cils terminés par une petite glande, abondant çà et là dans les bois sablonneux ou tourbeux, les landes humides, sur les terrains siliceux dans le nord, l'ouest, le centre et aux environs de Paris; très rare ou manque ailleurs. — Fleurit de juin en septembre.

La Bruyère à quatre angles est :

I. utile. — Avec les tiges on fait des brosses et des balais fins.

On les emploie aussi au tannage des peaux et à la falsification de la bière.

II. ornementale. — C'est sans contredit l'une de nos plus gracieuses plantes indigènes; on doit la rechercher pour la décoration des terrains arides siliceux, boisés ou un peu humides.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 205. — A) Tige, grandeur naturelle, avec rameaux fleuris; 1) une feuille très grossie pour montrer son eroulement sur les bords et ses longs cils glanduleux.

FAMILLE DES PYROLACÉES

PL. 206. — PYROLE A FEUILLES RONDES

PYROLA ROTUNDIFOLIA L. — *N. Fl.* p. 101.

Verdure de mer, Verdure d'hiver.

Plante herbacée, vivace, à feuilles ovales-arrondies disposées à la base et munie d'une tige nue de 2 à 3 décimètres, terminée par une grappe de fleurs

blanches odorantes; assez commune çà et là dans le nord, le nord-ouest, les environs de Paris, le Jura, les Alpes, les Pyrénées, etc.; abonde dans les sables du littoral du nord et du nord-ouest. — Fleurit de juin en août.

La Pyrole à feuilles rondes est :

I. utile. — Les feuilles donnent une décoction brunâtre qui, traitée par l'alun, teint en jaune, et en noir mélangée avec des sels de fer.

Elles sont vulnéraires et astringentes; on les emploie souvent en médecine populaire.

II. ornementale. — La culture de cette jolie plante ne saurait trop être recommandée, en bordure, dans les bosquets et sur les rocailles, pour ses feuilles d'un beau vert foncé et ses grappes délicates de fleurs blanches, jaunes et rosées au centre; sa culture est tout naturellement indiquée dans les jardins sablonneux du littoral.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 206. — A et B) Plante entière en grandeur naturelle, avec feuilles de la base et grappe de fleurs; 1) coupe d'une fleur grossie; 2) étamine; 3) pistil; 4) fruit capsulaire.

FAMILLE DES MONOTROPÉES

Pl. 207. — MONOTROPE SUCE-PIN

MONOTROPA HYPOPITYS L. — *N. Fl.* p. 101.

Plante vivace non colorée en vert comme les plantes ordinaires par suite de l'absence de matière verte intérieure ou chlorophylle, à feuilles réduites à de simples écailles jaunâtres, à tige de 1 à 3 décimètres, terminée par une grappe de fleurs, répandue çà et là dans les bois de presque toute la France, principalement dans l'est, le sud-est, le nord, l'ouest et les environs de Paris; vit au pied des arbres, chênes, hêtres, pins, etc., sur les débris de feuilles mortes et de branches. — Fleurit en juillet et août.

Le Monotrope Suce-pin, que l'on a longtemps considéré comme un parasite des racines des arbres et par conséquent une plante nuisible à leur développement, paraît simplement vivre aux dépens des matières organiques en décomposition qui se trouvent accumulées dans le bois.

Réduite en poudre, cette plante a été souvent employée en médecine vétérinaire populaire contre la toux des brebis.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 207. — A) Plante entière avec une tige fleurie; 1) fleur entière, grossie; 2) coupe longitudinale de la fleur; 3) coupe du pistil; 4) fruit capsulaire; 5) le même grossi montrant les quatre loges entr'ouvertes.

FAMILLE DES LENTIBULARIÉES

Pl. 208. — GRASSETTE VULGAIRE

PINGUICULA VULGARIS L. — *N. Fl.* p. 101.

Langue d'oie, Tue-brehis.

Petite plante herbacée, vivace, dépourvue de tige, à feuilles disposées en rosette, un peu charnues et à bords recourbés, à fleurs violettes, à éperons, solitaires à l'extrémité d'un pédoncule deux à quatre fois plus long que les feuilles; habite les prairies et les pelouses humides, les lieux tourbeux et marécageux, principalement dans les régions montagneuses; assez répandue aux environs de Paris. — Fleurit de mai en juillet.

La Grassette vulgaire est :

I. utile. — Les feuilles jouissent de la propriété de faire cailler le lait; les Lapons l'emploient communément à cet usage.

Elles passent pour être vulnéraires; les bergers des Alpes les utilisent pour guérir les gerçures des mamelles de leurs bestiaux.

Elles fournissent une teinture jaune.

II. nuisible. — Toute la plante fraîche est émétique et purgative; elle passe pour nuire aux animaux qui la broutent, d'où son nom vulgaire de *Tue-brehis*.

III. ornementale. — La Grassette convient très bien pour orner les parties humides des rocailles et le bord des pièces d'eau; au moment de la floraison ses fleurs forment un joli tapis d'un bleu violet.

— La Grassette vulgaire est une plante qui, comme le *Rosolis*, est considérée comme carnivore. La surface des feuilles est parsemée de poils terminés par de petites glandes; ces glandes sécrètent un liquide mucilagineux. Pour Darwin et beaucoup de botanistes de son école, ce liquide digérerait les substances animales ou végétales qui viennent s'y fixer. D'après eux la Grassette se nourrirait d'un grand nombre d'insectes qu'elle

capture facilement grâce au liquide mucilagineux sécrété par ses glandes, et aussi de feuilles, de pollen et de graines d'autres plantes qui adhèrent souvent à ses feuilles; elle serait donc en partie carnivore et en partie herbivore.

Pour d'autres observateurs, au contraire, le liquide mucilagineux contiendrait de nombreuses bactéries; les insectes et autres matières organiques ne seraient pas digérés mais détruits par putréfaction.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 208. — A) Plante entière; 1 et 2) coupes de la fleur, montrant la forme de la corolle en éperon; 3) fleur après la chute de la corolle; 4) coupe de l'ovaire; 5) fruit capsulaire à une seule loge; 6) graine grossie.

Pl. 209. — UTRICULAIRE VULGAIRE

UTRICULARIA VULGARIS L. — *N. Fl.* p. 101.

Lentibulaire, Millefeuille des marais.

Herbe aquatique, vivace, à tige submergée très rameuse, portant de nombreuses feuilles à divisions capillaires et munies d'un grand nombre de vésicules contenant de l'air et faisant surnager la plante, à fleurs disposées en grappe sur un rameau dépourvu de feuilles et émergeant en dehors de l'eau, assez répandue dans les eaux stagnantes des fossés, des mares, des étangs, surtout dans les tourbières. — Fleurit de juin en août.

L'Utriculaire vulgaire est :

I. utile. — Les canards la recherchent avec avidité.

Elle est un peu diurétique, et à ce titre quelquefois employée en médecine populaire.

II. ornementale. — Cette plante, par son feuillage délicat et par ses belles fleurs jaunes, convient admirablement à la décoration des grandes pièces d'eau comme des petits aquariums.

— L'*Utriculaire vulgaire* est aussi considérée par plusieurs botanistes comme une *plante carnivore*. En effet, les vésicules des feuilles renferment souvent des petits insectes et crustacés aquatiques (on a compté jusqu'à dix crustacés dans l'une de ces petites vessies); mais il paraît bien établi par de nombreuses expériences et observations qu'elles n'ont pas la faculté de digérer les matières animales; les petits animaux qui y sont renfermés sont détruits par putréfaction. Cependant Darwin, tout en admettant cette conclusion, croit que la véritable fonction de ces vessies n'est pas de faire flotter la plante, mais consiste à capturer des petits animaux aquatiques; elles sont en effet munies d'une petite valve terminée par quelques cils

qui s'ouvrent pour les laisser entrer et empêcher leur sortie. D'autre part, cet observateur a vu flotter parfaitement, grâce à l'air contenu dans les tissus, des branches d'Utriculaires qui ne portaient aucune vessie et d'autres auxquelles il les avait enlevées.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 209. — A) Plante entière avec feuilles submergées munies de vésicules et rameau florifère complètement nu; 1) coupe d'une fleur grossie; 2) étamine; 3) pistil; 4) capsule fructifère avant la maturité; 5) capsule fructifère s'ouvrant circulairement à la maturité; 6) graine; 7) utricule d'une feuille, grossie, avec faisceau de poils à l'entrée de la valve.

FAMILLE DES PRIMULACÉES

Pl. 210. — HOTTONIE DES MARAIS

HOTTONIA PALUSTRIS L. — *N. Fl.* p. 102.

Hottone aquatique, Millefeuille aquatique, Plumeau.

Herbe aquatique, vivace, à tige submergée munie d'une rosette de feuilles à divisions linéaires disposées comme les dents d'un peigne et émettant des stolons également feuillés, à tige aérienne nue et portant les fleurs, assez commune dans les fossés, les mares et les étangs dans presque toute la France. — Fleurit en mai et juin.

L'Hottonie des marais est :

ornementale. — Son feuillage comme ses belles fleurs d'un rose pâle ou blanches disposées en plusieurs verticilles superposés la font rechercher pour garnir les pièces d'eau et les fossés dans les parcs et les jardins.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 210. — A) Tige submergée; B) tige aérienne avec verticilles de fleurs; 1) coupe longitudinale de la fleur.

Pl. 211. — PRIMEVÈRE OFFICINALE

PRIMULA OFFICINALIS JACQ. — *N. Fl.* p. 102.

Coucou, Coqueluchon, Brayette, Primerole, Printanière, Herbe à la paralysie, Oreille d'ours, etc.

Plante herbacée, vivace, à feuilles disposées en rosette radicale et à pédoncules florifères nus, hauts de 1 à 3 décimètres, très commune dans les prairies,

les lieux herbeux et les bois humides ; cultivée dans les jardins sous un grand nombre de variétés. — Fleurit de mars à mai.

La Primevère officinale est :

I. utile. — Les fleurs qui répandent une odeur douce et agréable sont employées en infusion comme calmantes et antispasmodiques.

La racine, d'une saveur acre et amère, et d'une odeur forte qui rappelle celle de l'anis et de l'ail, a été souvent employé comme diurétique, sternutatoire et contre la paralysie.

Les moutons et les chèvres broutent les feuilles assez volontiers.

II. ornementale. — Introduite depuis longtemps dans les jardins, elle a produit une foule de variétés dont les fleurs, simples ou doubles, offrent les nuances les plus riches et les plus variées. « Tantôt, dit M. de Vilmorin, elles sont *jaunes* et unicolores, ce qui est la rare exception dans les plantes cultivées ; le plus souvent elles présentent deux, trois et même quatre couleurs affectant diverses dispositions. Bien que ces nuances soient très multipliées elles tournent dans un cercle qui varie entre le *blanc jaunâtre* ou le *jaune*, le *rouge* ou le *violet*, lesquelles couleurs, étant combinées de diverses manières produisent des teintes *cuvrées*, *mordorées*, *rouge brique*, *saumonées*, *acajou*, *brun maron*, *pourpre velouté* et presque *noir*, *coccinées*, *écarlate*, *amarante*, *lilas*, etc. ; extérieurement et en dessous, la couleur est ordinairement uniforme et foncée, correspondant à celle de la partie moyenne du limbe. »

Ces nombreuses variétés sont désignées sous le nom général de *Primevères des jardins* ; selon quelques auteurs elles ne proviendraient pas toutes de la *Primevère officinale*, mais encore de quelques espèces voisines, la *P. élevée* (*Primula elatior* Jacq.), à calice non renflé et à fleurs non odorantes, et la *P. à grandes fleurs* (*P. grandiflora* Lamk.), à grandes fleurs solitaires sur leurs pédoncules ; quelques-unes mêmes seraient des *hybrides* qui se sont formées entre ces différentes espèces.

Les Primevères des jardins possèdent assez souvent des fleurs doubles assez curieuses. « Dans quelques cas, c'est le calice qui s'est agrandi et qui a pris tout à fait les dimensions, la forme et la couleur d'une corolle, ce qui semble comme deux corolles l'une dans l'autre ; dans d'autres cas, le calice ne s'est pas modifié, mais il y a eu dédoublement de la corolle, c'est-à-dire qu'il s'est développé une nouvelle et véritable corolle dans la première, et quelquefois plusieurs (trois ou quatre) ainsi emboîtées et d'un effet original. Cette sorte de monstruosité se rencontre quelquefois dans les Primevères sauvages, et se présente plus souvent dans la culture, où elle est susceptible d'affecter à peu près toutes les nuances : cette forme monstrueuse se perpétue par la division des pieds. »

Les primevères des jardins, précieuses surtout par leur précocité et leur

rusticité, conviennent principalement pour faire des bordures et décorer les parties ombragées des rocailles.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 211. — A) Plante entière fleurie; 1 et 2) coupes longitudinales de deux fleurs : dans la première les étamines sont insérées sur le milieu du tube de la corolle et le style les dépasse; dans la seconde, au contraire, les étamines sont insérées au sommet du tube de la corolle et le style ne les atteint pas; 3) étamine; 4) pistil; 5) coupe du fruit montrant la capsule enfermée dans le calice et l'insertion des graines; 6) graines, grandeur naturelle et grossie; 7) coupe d'une graine.

Pl. 212. — LYSIMAQUE VULGAIRE

LYSIMACHIA VULGARIS L. — *N. Fl.* p. 103.

Corneille, Chasse-bosse, Lis des teinturiers, Pêcher des prés.

Plante herbacée, vivace, à tige dressée, haute de 6 à 10 décimètres, commune dans les lieux humides, au bord des ruisseaux et des fossés. — Fleurit de juin en août.

La Lysimaque vulgaire est :

I. utile. — La tige et les feuilles donnent une teinture jaune; la racine teint en brun.

Les bestiaux mangent les feuilles quand elles sont jeunes.

Toute la plante est astringente et a été souvent employée contre les hémorragies.

II. ornementale. — Cette plante est assez souvent introduite dans les jardins, pour décorer, grâce à ses belles fleurs jaunes disposées en grappes rameuses, le bord des pièces d'eau et des fossés; elle réussit également partout où le sol est argileux et humide.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 212. — A) Partie inférieure de la tige avec racine profonde et rampante; B) sommité d'une tige fleurie, grandeur naturelle; 1) coupe longitudinale d'une fleur grossie; 2) calice à divisions aiguës; 3) pistil; 4) fruits capsulaires, grandeur naturelle; 5) capsule fructifère grossie, s'ouvrant en deux valves; 6) coupe longitudinale de la capsule montrant l'insertion des graines; 7); graines, grandeur naturelle et grossie.

PL. 213. — MOURON DES CHAMPS

ANAGALLIS ARVENSIS L. — *N. Fl.* p. 103.

Menuchon, Morgeline d'été, Miroir du temps.

Plante herbacée, annuelle, à tiges de 1 à 4 décimètres, rameusés et couchées à la base, très commune dans les lieux cultivés, les champs et les vignes. — Cette espèce comprend deux variétés distinctes par la couleur de leurs fleurs et que l'on a souvent considérées comme deux espèces différentes; la première à fleurs rouges (Anagallis phœnicea Lamk.) est connue sous le nom de Mouron rouge; l'autre à fleurs d'un beau bleu (A. cœrulea Lamk.) est désignée sous celui de Mouron bleu. — Les deux variétés fleurissent de juin en octobre.

Le Mouron des champs est :

nuisible. — C'est une plante *vénéneuse* qui irrite l'intestin et agit sur le système nerveux à la façon des narcotiques. Elle n'est jamais prise par les grands animaux en quantité suffisante pour les empoisonner; mais elle a fait périr en quantité des petits oiseaux auxquels on la distribue souvent par confusion avec le véritable *Mouron des oiseaux* (*Alsine media L.*), plante de la familles des Alsinées, à fleurs blanches. Le Mouron des champs est donc une mauvaise herbe à détruire par le sarclage.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 213. — A) *Mouron rouge*, plante entière fleurie et fructifiée, grandeur naturelle; B) rameau fleuri de *Mouron bleu*; 1) capsule fructifère grossie, avant la maturité complète; 2) capsule fructifère à maturité s'ouvrant circulairement (en *pyxide*) à la manière d'une boîte à savonnette.

FAMILLE DES OLÉACÉES

PL. 214. — FRÊNE ÉLEVÉ

FRAXINUS EXCELSIOR L. — *N. Fl.* p. 104.

Frêne commun, Quinquina d'Europe.

Grand arbre de 10 à 12 mètres, à écorce grisâtre, à fleurs paraissant avant les feuilles, spontané dans les bois dans toute la France et souvent planté le long des chemins, dans les parcs, etc. — Fleurit en avril et mai; fructifie en septembre.

Le Frêne élevé est :

I. utile, 1°) dans l'industrie. — C'est l'un de nos arbres forestiers les plus précieux. Le bois dont le cœur est brunâtre et qui est blanc, légèrement rosé tout autour, est susceptible d'un beau poli et d'une ténacité et d'une élasticité remarquables. Il est recherché par les charrons pour les pièces qui ont besoin d'avoir du ressort et de la courbure, comme les brancards, les limons, les roues, etc. Les tourneurs en font des chaises, des manches d'outils, des queues de billard. Il sert aussi pour la fabrication des rames et des avirons. Avec le jeune bois on fait des cercles de cuves et de tonneaux. Les gros nœuds que l'on rencontre sur les individus souvent émondés donnent un bois dur nuancé de veines de couleurs variées, très estimé des tabletiers et des ébénistes pour la confection des meubles, boîtes, coffrets, etc.

L'écorce teint en vert ou noir verdâtre, en jaune et en vert olive suivant qu'elle est traitée par différents sels minéraux. Le bois frais peut également teindre la laine en gris.

2°) en médecine. — Les feuilles, prises en infusion dans l'eau, ont une action laxative et purgative assez énergique. Elles ont été employées contre les rhumatismes et la goutte.

L'écorce, en poudre ou en décoction, était employée comme fébrifuge avant la découverte du quinquina.

C'est sur ses feuilles que dans le midi et le centre on recueille les *cantharides* employées en médecine comme vésicants, particulièrement sous forme de vésicatoires.

3°) dans l'économie domestique. — Les feuilles sont mangées avec plaisir par les bestiaux ; on les donne principalement aux moutons et aux vaches.

Dans quelques cantons, les jeunes fruits confits dans le sel et le vinaigre sont employés comme assaisonnement.

II. ornemental. — Le Frêne élevé est un très bel arbre d'ornement ; il a cependant l'inconvénient de développer ses feuilles trop tardivement et de les perdre de bonne heure : de plus dans les régions où les cantharides abondent elles ont le grave inconvénient de dévorer rapidement son feuillage et de répandre au loin une odeur forte, nauséabonde et pénétrante qui peut même devenir dangereuse.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 214. — A) Rameau fleuri en bourgeon, avec fleurs mâles et seulement une fleur complète (avec étamines et pistil) au sommet de la grappe ; B) rameau avec grappes de fleurs complètes ; C) rameau avec feuilles et fruits ailés (*samares*) ; 1) fleur mâle sans enveloppe florale, avec deux étamines ; 2) fleur complète, également nue avec pistil et étamines ; 3) coupe longitudinale du pistil ; 4) fruit ouvert théoriquement pour montrer l'insertion de la graine ; 5) graine isolée.

Pl. 215. — OLIVIER D'EUROPE

OLEA EUROPÆA L.

Olivier, Olier.

Arbre toujours vert, pouvant atteindre 12 mètres et plus de hauteur, souvent plus petit (1 à 3 mètres), produisant à la base des tiges moins fortes et affectant alors la forme d'un simple arbrisseau; à rameaux étalés, tortueux, épineux ou non, à cime arrondie, à écorce lisse; à feuilles persistantes, d'un vert grisâtre en dessus, d'un blanc soyeux, un peu argenté en dessous; à fleurs petites, blanchâtres, disposées en petites grappes situées à l'aisselle des feuilles; à fruits (olives) plus ou moins ovales et allongés, d'abord verts, puis d'un violet verdâtre ou d'un pourpre noirâtre, contenant beaucoup d'huile (huile d'olive) dans l'enveloppe charnue (mésocarpe) qui entoure le noyau. — Fleurit en mai; fructifie en août et septembre.

I. — Culture et variétés de l'Olivier.

La patrie de l'Olivier est inconnue; cependant il paraît originaire de la Syrie et de la Palestine où il existe à l'état sauvage (*Olivier sauvage* — *Olea Oleaster* Hffg.). C'est de là qu'il a été introduit dans toute la région méditerranéenne où il est communément cultivé et quelquefois subspontané: l'Espagne, le Portugal, la France méridionale, l'Italie, l'Istrie, la Dalmatie, la Grèce, la Crimée, l'Algérie, la Tunisie et le Maroc. La culture a modifié ses caractères, son feuillage est devenu plus fourni et d'un vert plus grisâtre, ses fruits sont plus gros, moins amers et plus riches en huile; en un mot, c'est l'*Olivier cultivé* (*Olea sativa* Hffg.) tel que nous le possédons dans le midi de la France.

Importé dans les Gaules par les Phocéens lors de la fondation de Marseille, il est aujourd'hui cultivé en grand dans toute la région méditerranéenne française, c'est-à-dire en Provence et dans une partie du Languedoc, dans les départements du Var, des Bouches-du-Rhône, des Basses-Alpes, de Vaucluse, du Gard, de l'Ardèche et des Pyrénées-Orientales.

Il présente dans ces départements un assez grand nombre de variétés que l'on peut classer en deux groupes distincts.

Les unes, les plus convenables pour l'extraction de l'huile, se distinguent par la forme, la couleur, l'époque de maturité de leurs fruits et la qualité de l'huile que l'on en extrait; elles portent une foule de dénominations absolument locales qu'il est inutile de rappeler ici. Les autres, celle dont on fait confire les fruits, se distinguent par la forme et la grosseur des olives; elles sont moins nombreuses, mais portent des noms non moins

bizarres; les plus estimées sont celles cultivées à Istres (*Plant d'Istres*), leur fruit est très allongé.

Sur le littoral l'Olivier mûrit à toutes les expositions, mais à mesure que l'on se rapproche vers le nord et vers l'ouest, il exige une position peu élevée au-dessus du niveau de la mer et abritée contre les vents du nord et de l'ouest.

L'Olivier se développe sur tous les terrains. On le multiplie de diverses manières, soit par semis, soit par greffes, marcottes ou boutures.

On le cultive en plantations spéciales nommées *olivettes* dans les terres sèches et caillouteuses, impropres à la culture des autres plantes, ou bien, dans les bonnes terres, en bordures ou en lignes (*oulières*) assez espacées pour permettre de cultiver entre elles la vigne ou des plantes herbacées.

Dès la seconde année l'Olivier commence à donner quelques fruits; on doit alors le tailler tous les ans. Si l'arbre est dans des conditions favorables il peut continuer à fructifier pendant plus d'un siècle et présenter les exemples les plus remarquables de longévité. Mais en France, la rigueur de nos hivers et les amputations nombreuses que nécessite la taille, abrègent singulièrement sa durée. Après quinze ou vingt ans de formation complète, les arbres qui sont soumis à une taille annuelle et régulière deviennent moins productifs, et il faut alors les *rajeunir*. Pour cela on coupe environ un tiers de la longueur des branches principales, la sève se concentre sur un plus petit espace, et fait développer de nouveaux rameaux à fruits là où ils avaient disparu.

Après plusieurs renouvellements de leur tête, les vieux Oliviers finissent par être attaqués par la *carie* qui gagne le cœur de l'arbre et finit par l'évider complètement.

Le plus redoutable ennemi des Oliviers est le froid de certains hivers. Depuis cent vingt ans on a compté qu'ils ont gelé en moyenne tous les neuf ans.

L'Olivier est parfois attaqué par un insecte, le *Dacus oleae*, qui est pour lui aussi dangereux que le phylloxera pour la vigne; il attaque les fruits dans lesquels il dépose ses œufs.

II. — Récolte des olives.

Ce n'est guère qu'après six à dix ans que l'Olivier commence à produire suffisamment pour être exploité. En France le maximum de récolte est ordinairement atteint assez tard. L'olive est complètement mûre pour la production de l'huile lorsqu'elle en renferme la plus grande quantité; or cette quantité augmente sans cesse jusqu'au moment où elle se détache de l'arbre, c'est-à-dire vers le mois de mai de l'année suivante, mais comme dans nos climats elles risquent d'être gelées, il est préférable de faire la récolte plus tôt. Si l'on veut obtenir des huiles fines, cette récolte se fait

dans les premiers jours de novembre; si l'on tient plus à la quantité qu'à la qualité, on peut la retarder jusqu'en décembre et janvier.

La récolte faite à la main est celle qui donne les meilleurs produits; en faisant tomber les Olives avec des gaules on les meurtrit et l'on mutile l'arbre, ce qui nuit à la récolte suivante.

III. — Fabrication de l'huile d'olive.

Une fois récoltées les olives sont étendues pendant quelque temps dans des greniers peu aérés où elles se ramollissent et perdent une grande partie de l'eau qu'elles renferment, puis portées au moulin, dont les meules écrasent à la fois la pulpe et souvent les noyaux. La masse pulpeuse obtenue ou même quelquefois les olives telles quelles, non encore écrasées, sont mises dans des sacs que l'on soumet à une pression modérée; on a alors une huile tout à fait supérieure, appelée *huile vierge*, très douce, un peu verdâtre, d'un goût de fruit, très recherchée par les amateurs. On appelle aussi *huile vierge*, dans certains cantons (environs de Montpellier), celle qui surnage en petite quantité sur la pâte des olives écrasées au moulin; on ne la trouve guère dans le commerce et elle est consommée dans le pays.

L'huile vierge une fois obtenue, on mélange la pulpe avec de l'eau bouillante, et par une pression beaucoup plus forte que la première, l'on produit l'*huile ordinaire*, de couleur jaune.

En traitant les résidus avec de l'eau bouillante et en soumettant à une dernière pression, on obtient encore une certaine quantité d'huile de mauvais goût appelée *huile tournante*. Enfin, l'eau qui a servi à cette opération est conduite dans des réservoirs appelés *enfers*, où après plusieurs jours de repos elle laisse encore surnager une certaine quantité d'huile, que l'on recueille; c'est l'*huile d'enfer*.

IV. — Usages de l'huile d'olive.

1°) *Dans l'alimentation.* — L'*huile vierge* est la plus estimée pour la table, mais son goût ne plaît pas à tout le monde.

La plus usitée dans l'alimentation est l'*huile ordinaire*; on sait le grand rôle que joue cette huile dans le Midi pour la préparation des aliments.

2°) *Dans l'industrie.* — Les *huiles tournante* et *d'enfer* servent à préparer les savons, à l'éclairage, pour graisser les métaux et dans les manufactures de laines.

L'*huile vierge* des environs de Montpellier est très estimée pour huiler les rouages d'horlogerie. Pour cet usage on emploie aussi l'huile d'olive ordinaire, mais on l'expose alors au soleil en y mettant dedans une lame de plomb qui fait déposer ses parties les moins liquides qui pourraient nuire aux mouvements.

3°) *En médecine*. — L'huile d'olive forme la base des huiles médicinales, des onguents, des liniments, etc.

Elle est quelquefois administrée comme laxative.

Prise en quantité suffisante, elle est efficace comme contre-poison des substances corrosives.

A l'extérieur elle sert à assouplir la peau après les fièvres éruptives et à calmer les démangeaisons.

Mélangée à l'eau de chaux elle est un bon remède contre les brûlures.

V. — Conservation des olives pour la table.

Les olives sont souvent employées dans l'alimentation, surtout en hors-d'œuvre ou comme assaisonnement, mais elles ne sont pas mangeables telles quelles, même lorsqu'elles sont mûres. Il faut les faire au préalable macérer pendant quelque temps dans de l'eau salée. Pour cela on les recueille encore vertes, on les passe dans une solution de potasse, on les fait bouillir quelques minutes dans de l'eau très salée en y ajoutant quelques épices, puis on les met dans des vases avec de la saumure. Ainsi préparées on peut les manger quinze jours après ou les conserver pendant plus d'un an.

VI. — Usages divers de l'Olivier.

Le bois d'Olivier jaune veiné de brun est très beau, très dur et susceptible d'un beau poli; il est employé par les tabletiers et les ébénistes.

L'écorce et les feuilles, très amères, ont été employées comme fébrifuges, toniques et astringentes; on les a quelquefois préconisées comme pouvant remplacer le quinquina.

Les moutons mangent avec plaisir les feuilles qui sont coupées lors de la taille.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 245. — A) Rameau fleuri; 1) un bouton et une fleur, grossies; 2) coupe longitudinale d'une fleur; 3) fruits.

PL. 216. — TROËNE VULGAIRE

LIGUSTRUM VULGARE L. — *N. Fl. p. 104.*

Frezillon, Truffier, Laurillot, Verzelle.

Arbrisseau de 2 à 3 mètres, rameux, ordinairement dès la base, commun dans les haies, les buissons et sur la lisière des bois. — Fleurit en mai et juin; fructifie en septembre.

Le Troëne vulgaire est :

I. utile. — Les *feuilles* sont mangées volontiers par les moutons et les vaches. On les utilise dans quelques pays pour le tannage des cuirs.

Les *baies*, du volume d'un pois, fades, un peu amères, noires à la maturité et persistant tout l'hiver, contiennent un suc bleuâtre qui entre dans la composition de l'encre des chapeliers et dans celle de quelques couleurs pour les enluminures grossières, les cartes de bas prix par exemple; elles servent aussi quelquefois pour colorer les vins trop pâles. Les grives, les merles, et beaucoup d'autres oiseaux les recherchent avidement.

Les *rameaux* flexibles servent pour faire des liens, des ouvrages de vannerie, des ruches, des cages, des scions de ligne, etc.

Le *bois* est dur et propre aux ouvrages de tour. Il est également bon à brûler.

En *médecine* l'on emploie, en décoction, les feuilles et les fleurs qui sont astringentes, contre les légères affections de la gorge et de la poitrine.

II. ornemental. — On le cultive dans les jardins sous formes de haies ou en palissade; il se taille très facilement. Les fleurs blanches en grappes pyramidales répandent une odeur agréable.

On a obtenu par la culture une jolie variété à feuilles panachées et une autre à fruits blancs.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 216. — A) Rameau fleuri; B) rameau fructifié; 1) une fleur grossie; 2) sa coupe longitudinale; 3) pistil; 4) une baie; 5) graine.

FAMILLE DES APOCYNÉES

Pl. 217. — PERVENCHE MINEURE

VINCA MINOR L. — *N. Fl. p. 104.*

Pervenche à petites fleurs, Petite Pervenche, Provence, Berçère, Violette des sorciers, Violette des serpents, Herbe à la capucine.

Plante vivace, à souche ligneuse à la base, ayant deux sortes de tiges, les unes fleuries dressées et courtes, hautes de 1 à 2 décimètres, les autres stériles, couchées, longues de 2 à 8 décimètres, à feuilles persistantes d'un vert foncé et luisant, commune dans les bois, les haies et sur le bord des ruisseaux ombragés.
— Fleurit de mars en juin.

La Pervenche à petites fleurs est :

I. utile. — Les feuilles sont amères, astringentes et renferment du tannin; on les emploie dans la médecine populaire comme dépuratif. On peut utiliser avec avantage leur infusion comme amer et astringent.

II. ornementale. — C'est une excellente plante pour la décoration des jardins, et particulièrement des parties ombragées, fraîches et même humides. Elle convient plus particulièrement à l'ornementation des rocailles, des grottes, des cascades, et surtout à la formation de tapis verts persistants sur les talus, les bords des ruisseaux et sous les arbres. On en fait aussi de charmantes bordures; on la cultive également dans des vases suspendus ou dans les jardinières.

La culture a produit de nombreuses variétés. Dans les unes la fleur naturellement d'un beau *bleu* est devenue *blanche*, *violacée*, *rouge* ou *pourpre*; d'autres ont les fleurs *doubles*; d'autres enfin ont les *feuilles panachées de blanc et de jaune*.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 217. — A) Plante grandeur naturelle avec tiges fleuries dressées et une portion de tige stérile, couchée; 1) coupe longitudinale d'une fleur; 2) étamine; 3) fruit formé de deux follicules cylindriques; 4) un follicule ouvert; 5) graine.

FAMILLE DES ASCLÉPIADÉES

Pl. 218. — DOMPTE-VENIN OFFICINAL

VINCETOXICUM OFFICINALE MOENCH (Asclepias Vincetoxicum L.; Cynanchum Vincetoxicum R. Br.). — N. Fl. p. 104.

Asclépiade blanc, Ipécacuanha des Allemands.

Plante herbacée, vivace, à tige dressée haute de 4 à 8 décimètres, à fleurs blanches disposées par petits groupes à l'aisselle des fleurs et donnant à toute la partie supérieure de la plante l'aspect d'une grappe feuillée, assez répandue dans les bois, sur les coteaux incultes et dans les lieux pierreux, dans presque toute la France. — Fleurit de mai en août.

Le Domppe-venin officinal est :

nuisible. — Toutes ses parties, et plus spécialement sa tige souterraine ont une saveur âcre et amère et une odeur nauséuse, elle renferme une

substance spéciale (*Asclépiadine* ou *Cynanchine*) qui est vomitive et purgative. C'est une plante dangereuse et vénéneuse à laquelle les bestiaux ne touchent pas.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 218. — A) Racine fibreuse, rampante et partie inférieure d'une tige; B) sommité fleurie; 1) coupe longitudinale d'une fleur; 2) étamines avec appendices disposés en une espèce de couronne charnue; 3) fruits (follicules), l'un ouvert montrant l'insertion des graines qui sont terminés par une aigrette soyeuse.

FAMILLE DES GENTIANÉES

Pl. 219. — ÉRYTHRÉE PETITE-CENTAURÉE

ERYTHRÆA CENTAURIUM PERS. — *N. Fl.* p. 106.

Petite-Centaurée, Chironie Centaurée, Herbe au centaure, Herbe à Chiron, Gentiane Centaurée, Herbe à la fièvre, Fiel de terre.

Plante herbacée, bisannuelle, à tige dressée, rameuse, haute de 1 à 4 décimètres, commune dans les prairies, les lieux herbeux, les bruyères et les bois. — Fleurit de juin à septembre.

La Petite-Centaurée est :

I. utile. — Les sommités fleuries, douées d'une saveur très amère, sont employées en infusion comme toniques, apéritives et fébrifuges.

II. ornementale. — Les jolies fleurs roses, purpurines et quelquefois blanches disposées en cymes terminales, ne seraient pas déplacées dans bien des parterres.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 219. — A et B) Plante entière, fleurie; 1) portion grossie d'une partie de la cyme; 2) coupe longitudinale d'une fleur; 3) étamine à anthère encore fermé et contenant le pollen; 4) étamine à anthère contourné en spirale après la chute du pollen; 5) pistil avec style terminé par deux stigmates; 6) capsule fructifère à deux valves entr'ouvertes; 7) graine.

Pl. 220. — GENTIANE JAUNE

GENTIANA LUTEA L.

Grande Gentiane.

Plante herbacée, vivace, à racine cylindrique, longue et rameuse, à tige dressée, simple et robuste, haute de 8 à 16 décimètres, à feuilles amples, opposées, ovales-aiguës, à grandes fleurs jaunes réunies en fascicules au sommet de la tige et à l'aisselle des feuilles supérieures, répandue dans les pâturages de la région des sapins dans les Vosges, le Jura, l'Auvergne, les Alpes et les Pyrénées. — Fleurit de juin en août.

La Gentiane jaune est :

I. utile. — La racine contient un principe extrêmement amère, le *Gentianin*, qui lui donne des propriétés éminemment toniques et digestives; c'est l'un de nos meilleurs amers indigènes. On l'emploie fréquemment, à faible dose, pour activer l'appétit et favoriser les digestions.

A dose élevée la racine détermine des vomissements et des effets narcotiques dangereux.

Elle possède aussi quelques propriétés fébrifuges.

On l'utilise fréquemment dans la médecine vétérinaire.

Dans quelques localités des Alpes et des Pyrénées on en retire par fermentation une eau-de-vie assez abondante, mais de mauvais goût.

II. ornementale. — Plantée au milieu des pelouses des jardins paysagers, la Gentiane jaune produit nécessairement un très bel effet; sa culture dans les plaines réussit cependant assez difficilement.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 220. — A) Sommité d'une tige fleurie; 1) coupe longitudinale d'une fleur; 2) étamine; 3) pistil; 4) capsule fructifère entr'ouverte.

Pl. 221. — MÉNYANTHE TRIFOLIÉ]

MENYANTHES TRIFOLIATA L. — *N. Fl. p. 105.*

Tréfle d'eau, Tréfle de marais, Ményanthe à trois folioles.

Plante herbacée, vivace, haute de 2 à 4 décimètres, à souche épaisse, traçante, couverte d'écailles membraneuses et de cicatrices à la place des anciennes feuilles, assez répandue dans les marais tourbeux, les lieux marécageux et au bord des étangs. — Fleurit en avril et mai.

Le Ményanthe trifolié est :

I. utile. — Toute la plante est extrêmement amère.

Elle possède des propriétés toniques analogues à celle de la *Gentiane* jaune; à faible dose et en décoction, elle est un bon amer, tonique et digestif; à haute dose, au contraire, elle devient purgative et détermine des vomissements. On l'emploie aussi quelquefois comme fébrifuge.

L'amertume de ses feuilles est quelquefois utilisée dans la fabrication de la bière; en Angleterre on la substitue souvent au houblon.

La tige souterraine renferme de la fécule; dans certains pays du nord on l'en extrait pour la mélanger au pain.

Elle peut servir à l'engraissement des bestiaux.

II. ornemental. — C'est une de nos plus belles plantes aquatiques. Avec ses feuilles à trois folioles, d'un vert gai et un peu charnues et ses jolies grappes de fleurs d'un blanc rosé, couvertes de longs cils crépus d'un aspect plumeux, il décore admirablement le bord des pièces d'eau et les terrains submergés.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 221. — A) Plante entière; 1) coupe longitudinale d'une fleur, montrant les longs cils crépus qui couvrent la face inférieure de la corolle; 2 et 3) étamines; 4) capsule fructifère à maturité, ouverte.

FAMILLE DES CONVULVULACÉES

Pl. 222. — LISERON DES CHAMPS

CONVOLVULUS ARVENSIS L. — *N. Fl. p. 106.*

Petit Liseron, Clochette des blés, Petite Vrillée, Bédille.

Plante herbacée, vivace, à tiges de 2 à 8 décimètres, couchées ou s'enroulant sur les plantes voisines, à fleurs blanches ou roses, tachées de pourpre à l'extérieur, très commune dans les champs, les moissons, et au bord des chemins. — Fleurit de mai en septembre.

Le Liseron des champs est mangé volontiers par les animaux.

Il est très difficile à détruire dans les champs à cause de ses racines profondes et traçantes.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 222. — A) Portion inférieure d'une tige fleurie et enroulée; 1) coupe longitudinale d'une fleur; 2 et 3) étamines de différente gran-

deur; 4) pistil avec style filiforme et deux stigmates; 5) fruit capsulaire; 6) graine grossie.

FAMILLE DES CUSCUTACÉES

Pl. 223. — CUSCUTE A GRANDES FLEURS

CUSCUTA MAJOR DC. (*C. europæa* L.) — *N. Fl.* p. 106.

Teigne, Cheveux du diable.

Plante annuelle, à tige d'un jaune verdâtre, filiforme, rameuse, vivant en parasite sur certaines plantes autour desquelles elle s'enroule et dont elle absorbe les sucs nutritifs au moyen de petits suçoirs, assez fréquente dans toute la France sur le Chanvre, le Houblon et l'Ortie. — Fleurit en juin et août.

La Cuscuta à grandes fleurs est :

nuisible. — Quand elle envahit un champ de Chanvre ou une Houblonnière elle peut causer des préjudices considérables à la récolte en affaiblissant les sujets aux dépens desquels elle vit. Toutefois le Chanvre et le Houblon, étant des plantes très vigoureuses, sont rarement détruits complètement par la Cuscuta à grandes fleurs. Il n'en est pas de même des Trèfles, des Luzernes et autres Papilionacées des prairies artificielles attaqués fréquemment par diverses autres espèces de Cuscuta (la *Cuscuta du Trèfle*, la *Cuscuta du Thym*, etc.); ces Cuscutes sont souvent un véritable fléau, envahissent des champs entiers, et étouffent les plantes sur lesquelles elles végètent.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 223. — Cuscuta à grandes fleurs parasite sur une tige d'Ortie; plante fleurie, avec fleurs réunies en capitules arrondis; 1) fleur entière, grossie; 2) coupe longitudinale d'une fleur; 3) fruit capsulaire; 4) coupe du fruit; 5) capsule ouverte; 6) graine.

FAMILLE DES BORRAGINÉES

Pl. 224. — BOURRACHE OFFICINALE

BORRAGO OFFICINALIS L. — *N. Fl. p. 108.*

Plante annuelle, haute de 2 à 4 décimètres, hérissée de poils rudes, originaire de l'Orient et naturalisée dans toute la France dans les décombres, au bord des chemins et dans les lieux incultes; quelquefois cultivée comme plante officinale. — Fleurit en juin et juillet.

La Bourrache officinale est :

utile. — Elle renferme dans ses diverses parties une assez grande quantité de mucilage et surtout de nitrate de potasse; aussi est-elle émolliente et rafraîchissante.

On fait usage de l'infusion bouillante de ses feuilles contre les rhumes et les bronchites à titre de médicament adoucissant et sudorifique.

Certaines personnes prennent une infusion de bourrache comme boisson d'agrément, à la façon du thé.

Dans certains pays on mange les jeunes feuilles dans les potages.

On se sert souvent des fleurs pour orner les salades.

La Bourrache est recherchée par les abeilles.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 224. — A) Partie inférieure de la plante; B) sommité d'un rameau fleuri; 1) coupe longitudinale d'une fleur; 2) étamine; 3) carpelles entourés à la base d'un anneau plissé.

Pl. 225. — CONSOUDE OFFICINALE

SYMPHYTUM OFFICINALE L. — *N. Fl. p. 108.*

Grande Consoude, Symphyte officinal, Herbe à la coupure, Langue de vache, Oreille d'âne, Consyre.

Plante herbacée, vivace, rude et hérissée, haute de 4 à 8 décimètres, à souche souterraine épaisse et charnue, à fleurs blanchâtres, jaunâtres, violacées ou roses, commune dans les prairies humides, au bord des eaux et le long des fossés, dans une grande partie de la France; rare dans le midi. — Fleurit en mai et juin.

La Consoude officinale est :

I. utile. — Les feuilles et la racine, qui contiennent du mucilage, sont employées comme émollientes et adoucissantes.

Leur infusion est aussi utilisée quelquefois contre les diarrhées légères.

Dans quelques pays on mange les racines.

Les chevaux et les bêtes à cornes mangent la plante volontiers quand elle est jeune.

II. ornementale. — On peut utiliser la Consoude officinale pour orner et soutenir les pentes encaissées des fossés et des terrains humides, ombragés.

On cultive quelquefois dans les jardins, au bord des eaux et même en massifs, une variété à fleurs d'un rouge violacé pourpré.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 225. — A) Souche souterraine, rameuse; B) sommité d'un rameau avec grappes de fleurs penchées; 1) fleur isolée, entière; 2) coupe longitudinale de la fleur; 3) étamine; 4) fruit à quatre carpelles; 5) carpelle isolé avec anneau plissé à la base.

PI. 226. — LYCOPSIDE DES CHAMPS

LYCOPSIS ARVENSIS L. — *N. Fl. p. 108.*

Petite Buglosse, Face de loup, Grippe des champs.

Plante annuelle, hérissée de poils raides, haute de 2 à 3 décimètres, rameuse, commune dans les champs, les lieux cultivés, les terrains secs et pierreux. — Fleurit de mai en septembre.

Le Lycopside des champs est :

utile. — Il jouit des mêmes propriétés officinales que la Bourrache et peut lui être substitué.

Les animaux le mangent assez volontiers.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 226. — A) Rameau fleuri et fructifié; 1) fleur avant l'épanouissement de la corolle; 2) fleur ouverte; 3) coupe longitudinale d'une fleur, montrant le tube courbé de la corolle; 4) fruit; 5) carpelle isolé.

PL. 227. — GRÉMIL DES CHAMPS

LITHOSPERMUM ARVENSE L. — *N. Fl.* p. 108.

Nivelle sauvage.

Plante herbacée, annuelle, haute de 2 à 4 décimètres, très commune parmi les moissons, dans toute la France. — Fleurit de mai en juillet.

Le Grémil des champs possède de légères propriétés diurétiques; il est inusité en médecine.

On se sert quelquefois de sa racine pour colorer le beurre.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 227. — A et B) Plante entière, grandeur naturelle; 1) fleur isolée et grossie; 2) coupe longitudinale d'une fleur; 3) fruit; 4) l'un des carpelles isolé.

PL. 228. — VIPÉRINE VULGAIRE

ECHIUM VULGARE L. — *N. Fl.* p. 108.

Herbe aux vipères, Langue d'oie.

Plante herbacée, bisannuelle, hérissée de poils raides et piquants, haute de 3 à 8 décimètres, commune dans les lieux incultes, les champs, les décombres et au bord des chemins. — Fleurit de mai en août.

La Vipérine vulgaire est :

I. utile. — Elle contient une assez notable quantité de nitrate de potasse, aussi l'emploie-t-on quelquefois en infusion rafraichissante à la place de la Bourrache.

Ses fleurs, chez les herboristes, sont souvent mélangées avec celles de la Bourrache.

Les abeilles les recherchent.

II. ornementale. — La Vipérine, lorsqu'elle est couverte de ses nombreuses fleurs bleues, produit, surtout à distance, un très bel effet; on peut l'utiliser avec avantage dans les jardins paysagers pour décorer les terrains arides et incultes.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 228. — A) Racine et partie inférieure de la plante; B) extrémité fleurie et fructifiée; 1) fleur entière; 2) coupe de la fleur; 3) fruit; 4) les quatre carpelles du fruit; 5) carpelles isolés, grossi et grandeur naturelle.

Pl. 229. — PULMONAIRE OFFICINALE

PULMONARIA OFFICINALIS L.

Grande Pulmonaire, Herbe aux poumons, Herbe au lait de Notre-Dame, Sauge de Bethléem.

Plante herbacée, vivace, haute de 1 à 3 décimètres, commune dans les bois montagneux de l'est de la France, et souvent cultivée dans les jardins comme plante officinale. — Fleurit en avril et en mai.

La Pulmonaire officinale est :

utile. — Les feuilles et les fleurs sont émollientes, adoucissantes et un peu astringentes. Leur infusion a joui autrefois d'une grande réputation contre les maladies de poitrine.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 229. — A) Plante entière, avec rejets non fleuris à la baie; 1) fleur entière; 2 et 3) coupes longitudinales de la fleur, montrant la gorge de la corolle munie de pinceaux de poils et les styles dont l'un dépasse les étamines; 4) étamines; 5) pistil; 6) capsule fructifère; 7) coupe du fruit; 8) carpelle isolé.

Pl. 230. — MYOSOTIS DES MARAIS

MYOSOTIS PALUSTRIS ROTII. — N. Fl. p. 109.

Ne m'oubliez pas, Aimez-moi, Plus je vous vois; plus je vous aime, Souvenez-vous de moi, Grémillet, Scorpione des marais, Oreille de Souris, Petit Bleu.

Plante herbacée, vivace, couverte de poils mous, à tige haute de 1 à 6 décimètres, commune dans les marais, au bord des eaux, dans les prairies humides et tourbeuses; souvent cultivée dans les jardins. — Fleurit de mai en juillet.

Le Myosotis des marais est :

ornemental. — Les fleurs du Myosotis sont, comme tout le monde le sait, d'un joli bleu d'azur avec un peu de jaune au centre et quelques petites lignes blanches rayonnantes; plus rarement elles sont d'un blanc pur ou leur couleur varie du bleu de ciel au gris perle. Par une culture prolongée les fleurs du Myosotis sauvage sont devenues plus grandes; c'est la variété à *larges fleurs*, que l'on cultive généralement.

Le Myosotis des marais se cultive dans les jardins, soit sur les bords des bassins, soit dans les terrains humides et ombragés, soit enfin en bordures et massifs, en pleine terre ordinaire que l'on arrose fréquemment.

Les fleurs sont recherchées pour la confection des bouquets et la décoration des vases, jardinières et aquariums d'appartement.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 230. — A) Plante entière avant la floraison; B) sommité de la tige fleurie; la grappe de fleurs est développée; 1) bouton; 2) coupe longitudinale d'une fleur; 3) étamine; 4) fruit; 5) coupe du fruit; 6) carpelles.

Pl. 231. — CYNOGLOSSE OFFICINALE

CYNOGLOSSUM OFFICINALE L. — *N. Fl.* p. 109.

Langue de chien.

Plante herbacée, bisannuelle, velue, tomenteuse, d'un vert blanchâtre, haute de 4 à 8 décimètres, assez commune dans les lieux incultes et pierreux, au bord des chemins et dans les bois. — Fleurit de mai à juillet.

La Cynoglosse officinale, qui exhale une odeur forte et désagréable, est cependant :

utile, en médecine. — La racine est considérée comme narcotique et entre dans la composition des pilules de Cynoglosse qui produisent leur effet peut-être uniquement à cause de l'opium qu'elles renferment.

Les diverses parties de la plante sont légèrement émollientes et pectorales.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 231. — A) Jeune pousse de seconde année, avec feuilles inférieures; B) extrémité d'une tige fleurie et fructifiée; 1) fleur entière, isolée et grossie; 2) coupe longitudinale de la fleur; 3) fruit à quatre carpelles; 4) graines, grandeur naturelle et grossie; 4) aiguillons des carpelles très grossis.

FAMILLE DES SOLANÉES

Pl. 232. — LYCIET DE BARBARIE

LYCIUM BARBARUM L. — *N. Fl.* p. 110.

Jasminoïde.

Arbrisseau épineux à rameaux grêles, flexibles, pendants, d'un blanc grisâtre, pouvant atteindre plusieurs mètres de longueur, commun dans les

buissons, les haies et les vignes du midi de la France, et çà et là dans le centre, le nord et aux environs de Paris. — Fleurit de juin en août.

Le Lyciet de Barbarie est :

ornemental. — On le cultive communément dans les jardins soit pour faire des haies décoratives, soit pour couvrir les murs, et les tonnelles ou pour dissimuler la nudité des décombres et des talus arides. Les fleurs, purpurines et violacées, sont jolies et assez abondantes; les fruits sont des baies allongées, rouges ou d'un jaune rougeâtre.

= EXPLICATION DE LA PLANCHE 232. — 1) Rameau épineux fleuri et fructifié; 1) fleur isolée et grossie; 2) coupe longitudinale de la fleur; 3) étamine; 4) pistil; 5) bouton; 6) coupe du fruit.

Pl. 233. — MORELLE DOUCE-AMÈRE

SOLANUM DULCAMARA L. — *N. Fl. p. 111.*

Douce-amère, Vigne de Judée, Loque.

Sous-arbrisseau sarmenteux, de 1 à 2 mètres, à rameaux flexibles se soutenant sur les buissons et les plantes voisines, commun dans les bois humides, au bord des ruisseaux, dans les haies, sur les décombres et le long des vieux murs. — Fleurit de juin en août.

La Morelle Douce-amère, ainsi nommée parce que son écorce mâchée a d'abord un goût sucré que domine bientôt une saveur amère, est :

I. ornementale. — Extrêmement rustique, elle s'accommode un peu partout; les haies, les buissons, les ruines, les murailles, les rocailles et les vieux troncs d'arbres sont bientôt recouverts de ses rameaux flexibles qui retombent en jolis festons, et sont couverts pendant toute la belle saison de belles fleurs violettes et de fruits ovoïdes d'abord verts puis d'un rouge éclatant.

On en cultive des variétés à *feuilles panachées* et à *fleurs blanches*.

II. utile. — Les rameaux sont employés en médecine comme dépuratifs et sudorifiques.

Les fruits, qui passent pour être un peu vénéneux, servent quelquefois comme purgatif. On les emploie aussi pour la teinture verte et violette.

Avec les branches on fait des corbeilles, des paniers, etc.

= EXPLICATION DE LA PLANCHE 233. — A) Rameau fleuri; B) fruits; 1) fleur; 2) coupe longitudinale d'une fleur, les pétales sont coupés à leur base; 3) graine.

Pl. 234. — MORELLE TUBÉREUSE (POMME DE TERRE)

SOLANUM TUBEROSUM L. — N. Fl. p. 111.

Parmentière, Patate.

Plante herbacée ayant deux sortes de rameaux, les uns aériens, robustes, longs de 3 à 8 décimètres, portant les feuilles, les fleurs qui sont blanches, roses ou violacées et les fruits ou grosses baies globuleuses, verdâtres, contenant des graines nombreuses, les autres souterrains, biens distincts des racines, portant des renflements gorgés de fécule ou tubercules (pommes de terre) présentant dans de légères dépressions des petites feuilles très réduites, à l'aisselle desquelles se trouve un petit bourgeon (œil) qui peut donner de nouvelles tiges et reproduire la plante. — Fleurit de juin en septembre.

I. — Origine de la Pomme de terre.

La Pomme de terre est originaire de l'Amérique méridionale, où elle est cultivée de temps immémorial. Elle fut très probablement introduite en Europe par les Espagnols après la conquête du Pérou. La culture se répandit rapidement en Italie, où dès avant 1580, au dire de Charles de l'Écluse, elle entraît non seulement déjà dans la confection des ragoûts de mouton, mais était donnée en nourriture aux animaux. De l'Italie cette culture se propagea dans les Pays-Bas, l'Allemagne, l'Angleterre et la France, mais sans prendre un grand développement, car beaucoup considéraient la pomme de terre comme un aliment dangereux pour l'unique raison qu'elle appartenait à une famille végétale comptant beaucoup de plantes vénéneuses. Pour que ce précieux aliment se répandit dans notre pays il fallut que Parmentier, à la fin du siècle dernier, entreprit une foule de travaux et d'expériences qui, poursuivis avec une grande énergie de volonté et une patience admirable, finirent par triompher des préjugés. La disette de 1793 et les guerres des années suivantes achevèrent de faire comprendre aux populations les avantages immenses que l'on peut retirer de cette culture ; en effet en 1793 on ne comptait guère que 35,000 hectares plantés en pomme de terre, et en 1815 ce nombre s'élevait à 558,000. Aujourd'hui nous avons plus d'un million d'hectares qui lui sont consacrés.

II. — Variétés et culture.

La Pomme de terre a produit un nombre très considérable de variétés. Ces variétés, souvent peu différentes les unes des autres par les tiges et le feuillage, se distinguent par la *forme* (ronde ou longue avec tous les intermédiaires), la *couleur* (jaune, rose, rouge, violette ou noire), le *vo-*

lume et la *qualité* (pulpe blanche, jaune pâle, rose ou violette, farineuse et ferme ou molle et aqueuse) des tubercules. Ces diverses variétés ne peuvent être cultivées partout simultanément; il faut faire parmi elles un choix déterminé par la nature du terrain et du climat ou par le but spécial que l'on se propose. Telle variété par exemple est très productive, mais de médiocre qualité et propre seulement à la grande culture et à l'alimentation du bétail; telle autre au contraire, moins productive, est recherchée pour la consommation; d'autres sont plus ou moins précoces ou tardives; d'autres enfin qui réussissent dans tel terrain ne peuvent prospérer dans un champ voisin dont le sol est différent. Il serait donc nuisible de faire pour la culture le choix d'une variété pour la seule raison qu'elle est belle et bonne; il faut au préalable se renseigner sur ses différentes exigences. Le mieux, pour un particulier qui n'a pas la facilité d'étudier les ouvrages spéciaux, est de se référer aux habitudes de la région qu'il habite, habitudes légitimées le plus souvent par l'expérience.

Les variétés les plus généralement cultivées sont les suivantes :

1°. — *Pommes de terre jaunes rondes.*

1. La *Pomme de terre Blanchard*, moyenne et très hâtive.
2. La *P. Chardon*, grosse, très productive, très tardive, propre surtout à l'alimentation du bétail et à la grande culture.
3. La *naine hâtive*, très précoce.
4. La *P. Régent*, la plus cultivée en Angleterre, mûre en septembre.
5. La *Ségonzac* ou de la *Saint-Jean*, très productive, hâtive, cultivée pour l'approvisionnement de Paris.
6. La *Mahonnaise*, d'Algérie, bonne, précoce et vigoureuse.

2°. — *Pommes de terre jaunes longues.*

1. La *jaune longue de Hollande* (*Cornichon jaune*, *Parmentière*), grosse, farineuse, assez productive, tardive et de longue garde.

2. La *Quarantaine de la Halle* ou de *Noisy*, très productive, demi-hâtive, vendue généralement sous le nom de *Pomme de terre de Hollande*.

3. La *Marjolin* (*Quarantaine* ou *Kidney*), celle qui se prête le mieux à la culture forcée et dont les jardiniers de Paris font deux ou trois cultures successives. La première vers la mi-janvier se fait dans des pots enterrés dans le terreau d'une couche chaude et l'on récolte en avril; la seconde a lieu encore sur couche dans la première quinzaine de février, mais sur le terreau même de la couche et non plus dans des pots; enfin la troisième se fait en pleine terre à la fin de février ou au commencement de mars, le long d'un mur à l'exposition du midi et les tubercules sont mûrs en mai.

4. La *P. de New-York*, la plus productive de toutes, propre seulement à la grande culture.

3°. — *Pommes de terre rouges rondes.*

1. La *Madeleine* (*Truffe d'août*, rouge ronde d'été, rouge ronde hâtive) assez hâtive, cultivée pour l'approvisionnement de Paris.

2. La *rouge ronde de la Flandre*, hâtive.

3. La *Bienfaiteur*, peu hâtive mais de bonne conservation.

4°. — *Pommes de terre rouges longues.*

1. La *rouge longue de Hollande* (*Cornichon rouge*), bonne mais peu productive.

2. La *Pousse-debout* (*Cueilleuse*), rouge rosé, tardive, productive et de bonne conservation ; remplace la précédente sur le marché de Paris.

3. La *Vitelotte rouge* et la *Constance Perrault*, peu hâtives, cultivées pour l'approvisionnement de Paris.

4. La *Rosate* (*Rosée de Conflans*, *Boru*), hâtive, également cultivée pour l'approvisionnement de Paris.

5. La *Pomme de terre betterave* (*Mangel Wurzel*), assez tardive, propre à la grande culture.

5°. — *Pommes de terre violettes.*

1. La *bleue hâtive*, mûre vers le 15 août.

2. La *violette ronde*, mûre vers le 1^{er} septembre.

3. La *violette tardive*, mûre vers la fin de septembre et de bonne conservation.

4. La *Cent pour un* (*Hundred-fold*), propre à la grande culture.

Les pommes de terre peuvent se reproduire de graines, mais il faut trois ans pour que les tubercules arrivent à leur grosseur normale ; on n'emploie ce moyen que pour obtenir des variétés nouvelles. Dans la culture ordinaire on les reproduit par les tubercules. Pour cela l'on doit, aussitôt après la récolte, faire un choix des plus beaux tubercules, les mettre non à la cave, mais dans une pièce aérée pas trop chaude, car les germes se développeraient trop rapidement et épuiseraient la semence, et au moment de la plantation, après s'être assuré que les germes sont en bon état, les mettre en terre à une profondeur moyenne de 15 centimètres et à une distance d'environ 50 centimètres. Lorsque les jeunes tiges atteignent une vingtaine de centimètres, on sarcle et on butte en accumulant la

terre autour du pied pour favoriser le développement des jets souterrains sur lesquels naissent les tubercules. L'on n'a plus alors à attendre que les feuilles et les tiges jaunissent et se flétrissent, c'est-à-dire l'époque de maturité des tubercules.

Dans beaucoup de régions on réserve comme semences des tubercules les plus petits ou bien l'on coupe les gros en deux et quelquefois trois ou quatre parties; c'est là une mauvaise économie, car la récolte est d'autant plus faible que les tubercules ou fragments de tubercules employés pour la propagation sont plus petits. Si toutefois l'on a des raisons pour couper les tubercules en deux, il faut le faire en long plutôt qu'en travers afin de conserver des yeux aux deux fragments; d'autre part, il est préférable de les couper quelques semaines après la récolte et non au moment de la plantation, car l'on a remarqué que les tubercules coupés en deux au moment où l'on va les planter donnent toujours des récoltes plus faibles que ceux qui l'ont été avant l'hiver.

Les pommes de terre préfèrent lessols légers et sablonneux aux terrains compactes et humides et exigent peu d'engrais.

III. — Usages.

1^o Usages alimentaires .

L'on sait le rôle important que joue la pomme de terre dans l'alimentation de l'homme. Il ne faut cependant pas exagérer sa valeur nutritive et croire que ce soit un aliment dont on puisse se nourrir exclusivement, « un pain tout fait », comme on l'entend dire assez souvent. La pomme de terre ne contient à côté d'une très grande quantité d'eau (75 p. 100), et d'amidon ou fécule (20 p. 100) que très peu des substances azotées nécessaires à notre alimentation et l'on a calculé que pour vivre seulement de pommes de terre, il faudrait en absorber 9 kilogrammes par jour; associée à d'autres aliments d'origine animale et au pain, la pomme de terre est un aliment très sain, excellent et digestif.

En temps de disette, elle pourrait remplacer le pain en étant mangée avec les autres aliments.

La pomme de terre ne sert pas seulement à l'alimentation de l'homme, elle joue encore un rôle important dans celle des animaux domestiques, auxquels on la donne à l'état cru ou après l'avoir fait cuire.

A l'état cru, les pommes de terre ne sont données qu'aux vaches qui les mangent très volontiers et dont elles augmentent considérablement la quantité de lait. Mais cette méthode a des inconvénients dangereux et ne peut être appliquée sans discernement.

Les pommes de terre cuites constituent un aliment très nutritif pour les animaux que l'on veut engraisser; les porcs, le bœuf, la volaille les mangent très volontiers.

Dangers de la pomme de terre et moyens de les éviter. — La pomme de terre renferme dans toutes ses parties vertes un poison appelé *solanine*. Le tubercule bien mûr en renferme très peu, mais on le trouve assez abondamment dans les épluchures des vieux ou des très jeunes tubercules, surtout quand ils sont verts, et dans les germes que donnent les pommes de terre enfermées en cave. Ce poison, peu actif d'ailleurs, surtout dangereux à cause de son élimination lente, ne peut guère produire d'accidents chez l'homme, car il est soluble dans l'eau et l'on a toujours soin de rejeter l'eau de cuisson quand on fait cuire les pommes de terre avec leur enveloppe; d'autre part, le plus souvent on enlève cette enveloppe. Il est nécessaire cependant, par prudence, de rejeter ou du moins de peler profondément les tubercules verdâtres ou ayant commencé à germer.

Au contraire, chez les animaux nourris d'épluchures, les accidents constatés ne sont pas très rares; ils sont surtout fréquents chez les vaches nourries de tubercules crus et non pelés. Il faudrait, en conséquence, éviter de donner aux animaux les épluchures ou les tubercules à l'état cru et, en même temps, avoir soin, dans les fermes, de rejeter la plus grande quantité possible de l'eau de cuisson, car la solanine y reste tout entière.

2° Usages industriels : Fécule.

La *fécule* ou *amidon* de la pomme de terre est renfermée dans les cellules des tissus du tubercule sous forme de petits grains arrondis bien visibles au microscope. La proportion varie suivant la variété, la nature du sol, la sécheresse de l'année et l'époque de la récolte; c'est au moment de la récolte qu'elle est la plus abondante. On l'obtient industriellement de la manière suivante. Les pommes de terre, préalablement trempées dans l'eau et lavées dans de grands cylindres à jour, immergés dans l'eau, sont soumises au *râpage* qui a pour but de déchirer les cellules et de mettre à nu le grain de fécule. A cet effet, on se sert d'une râpe ou cylindre armé de lames de scies et faisant 700 à 800 tours à la minute; les tubercules sont amenés au contact de ce cylindre et sont déchirés et broyés avec rapidité. Le produit pulpeux du râpage est conduit dans des tamis cylindriques à trous assez petits pour que la fécule seule puisse passer à travers; elle est entraînée sous l'action d'un courant d'eau dans des cuves, tandis que les tissus cellulaires restent sur le tamis. Cette opération s'appelle le *tamisage*; le *désablage* lui succède. Il consiste à laisser reposer quelques minutes le liquide des cuves pour permettre aux parties terreuses, plus lourdes, de se déposer; puis on *décante* l'eau tenant la fécule en suspension et on la laisse reposer pendant trois ou quatre heures. Les grains de fécule, insolubles dans l'eau, se déposent au fond des cuves. Sur la partie supérieure du dépôt est une couche grisâtre que l'on désigne sous le nom de *gras-de-fécule*, et qui est formée de fécule mélangée de débris cellulaires: on l'enlève au racloir et on l'épure par des tamisages et des lavages successifs. Cette fécule ainsi épurée est mise ensuite avec celle qui est au fond des

cuves dans des baquets percés de trous et munis de tubes; c'est l'*égouttage*. Après vient la *dessiccation* de la matière granuleuse obtenue, d'abord sur des plaques poreuses de plâtre qui absorbe rapidement l'humidité, et ensuite à l'air libre et dans des étuves. La dessiccation terminée, il ne reste plus qu'à écraser la fécule si l'on veut l'avoir en poudre et à la mettre en paquets.

La fécule entre dans diverses préparations alimentaires; on en fait de la bouillie, des pâtes, des pâtisseries et elle sert même, pure ou mieux mélangée avec du froment, à la fabrication du pain.

Cuite dans l'eau bouillante, elle se gonfle et forme une masse épaisse, un peu gélatineuse, l'*empois d'amidon*, qui sert à empeser le linge et à encoller les papiers et la toile.

La fécule sert surtout à la fabrication du *glucose* ou *sucre de fécule* ou *d'amidon* que l'on emploie aujourd'hui pour fabriquer une foule de produits de qualité inférieure: bières, liqueurs, sirops, pâtisseries, dragées, etc. Le glucose n'a pas la saveur du sucre ordinaire, mais on le lui communique ordinairement en y ajoutant un peu de saccharine.

La *dextrine*, qui sert à l'apprêt des tissus et en pharmacie, est encore un dérivé de la fécule.

Par *fermentation* de la fécule on obtient un *alcool* de mauvais goût, qui a besoin de nombreuses rectifications, et une *eau-de-vie* très usitée dans certaines régions du Nord. Souvent l'on fait fermenter et l'on distille les pommes de terre directement.

Le *résidu pulpeux* de la fabrication de la fécule est employé à la nourriture des bestiaux.

Les *eaux de lavage* constituent un engrais excellent.

3^o Usages en médecine.

La pulpe des tubercules, râpée, est un remède d'usage vulgaire contre les brûlures.

Les pommes de terre crues seraient antiscorbutiques.

Dans le diabète l'usage des pommes de terre en petite quantité peut être permis et est préférable au pain de gluten; on peut donc supprimer le pain aux repas et le remplacer par des pommes de terre cuites au four ou à l'étouffé.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 234. — A) Partie inférieure du rameau aérien, rameaux souterrains muni de tubercules et racines; B) rameau aérien muni de feuilles et de fleurs; 1) coupe longitudinale d'une fleur; 2) étamines; 3) fruit.

Pl. 235. — COQUERET ALKÉKENGE

PHYSALIS ALKEKENGII L. — N. Fl. p. 111.

Coqueret, Coquerelle, Physalide, Alkékenge, Herbe à cloques, Lanterne, Cerise de juif, Cerise d'hiver, Mirabelle de Corse, Amour en chemise, Amour en cage.

Plante herbacée, vivace, de 3 à 6 décimètres, à fleurs solitaires d'un blanc sale et à baies d'un beau rouge, de la grosseur d'une cerise, renfermées dans une vésicule membraneuse beaucoup plus grande formée par le calice, d'abord vert puis d'un rouge vif, commune çà et là dans les lieux ombragés, les haies, les vignes, de préférence sur les terrains calcaires. — Fleurit de juin en août.

Le Coqueret Alkékenge est :

I. utile. — Les baies ont une saveur aigrelette et agréable et sont rafraichissantes; on les mange dans quelques pays, en ayant soin de les séparer du calice qui est très amer.

Les feuilles, les tiges et les calices sont quelquefois employés dans la médecine populaire pour leur amertume légèrement tonique.

II. ornemental. — On le cultive dans quelques jardins pour la singularité de son fruit.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 235. — A) Sommité de la tige fleurie et fructifiée; les baies sont renfermées dans la vésicule formée par le calice; 1) coupe longitudinale d'une fleur; 2) étamines; 3) pistil; 4) coupe du fruit montrant la baie contenant les graines renfermée dans la vésicule calicinale beaucoup plus grande; 5) baie.

Pl. 236. — ATROPA BELLADONE

ATROPA BELLADONA L. — N. Fl. p. 111.

Belladone, Morelle furieuse, Bouton noir.

Plante herbacée, vivace, à racine épaisse, charnue, à tige dressée, robuste, simple à la base, très rameuse au sommet, haute de 1 à 2 mètres, à feuilles assez grandes d'un vert sombre, à fleurs brunes violacées, à baies globuleuses de la grosseur d'une cerise, d'abord vertes, puis rouges et enfin d'un noir luisant, à suc abondant et vineux; répandue çà et là dans les bois, dans les lieux humides, et autour des habitations dans la plupart des contrées de la France, et quelquefois cultivée dans les jardins pour l'usage de la médecine. — Fleurit de juin en août.

La Belladone est :

I. nuisible. — Toute la plante, qui exhale une odeur forte et repoussante quand on la froisse entre les doigts et possède une saveur très âcre, est *extrêmement vénéneuse*. Ses propriétés toxiques sont dues principalement à la présence d'un poison spécial appelé *atropine* abondamment localisé dans les feuilles, la racine et les fruits; dans les feuilles et la racine il est accompagné d'un autre poison, l'*hyoscyamine*, que l'on rencontre surtout dans une autre plante vénéneuse dont nous parlerons bientôt, la *Jusquiame*. Ces deux principes vénéneux sont plus abondants dans la plante sauvage que dans la plante cultivée. La Belladone a souvent produit des empoisonnements dans l'espèce humaine. Ce sont les fruits, bien qu'ils soient moins vénéneux que la racine et les feuilles, qui causent le plus d'accidents; leur ressemblance avec des cerises, leur saveur d'abord douceâtre, séduisent et trompent les enfants et les personnes ignorantes, et l'on cite de nombreux exemples où de pareilles méprises ont occasionné la mort. Pour un adulte l'ingestion de deux ou trois baies n'est pas encore nuisible, mais passé ce nombre l'empoisonnement a lieu, plus ou moins grave, selon la quantité ingérée; vingt à trente baies peuvent amener la mort si immédiatement on ne combat l'empoisonnement par les vomissements et les contrepoisons dont les plus faciles à se procurer immédiatement sont le café très fort et à haute dose, les liqueurs alcooliques et le tannin. L'empoisonnement se manifeste par des vertiges, le délire, des convulsions, la congestion du visage et surtout une grande dilatation de la pupille de l'œil.

Les animaux sont moins sensibles que l'homme à l'empoisonnement par la Belladone; les lapins, les moutons, les chèvres et le porc peuvent même s'en nourrir impunément. Il faut cependant éviter soigneusement de laisser ces animaux se nourrir de cette plante, car on pourrait s'empoisonner en les mangeant peu de temps après, avant que le poison ait eu le temps d'être complètement éliminé.

II. utile, 1^o) en médecine. — Malgré ses propriétés si éminemment toxiques, la Belladone est l'une de nos plus précieuses plantes médicinales indigènes. Au point de vue médical c'est l'*atropine* qui est le principe actif; on l'emploie soit sous la forme de sulfate d'*atropine* après l'avoir retiré de la plante, soit en extrait, en poudre, en infusion ou en sirop de Belladone. La Belladone se prescrit dans la constipation, contre les névralgies et les toux nerveuses, à la manière des narcotiques (opium, morphine), pour arrêter les sueurs nocturnes des phthisiques et surtout pour dilater la pupille dans l'opération de la cataracte ou pendant l'examen de l'œil à l'ophtalmoscope.

2^o) *dans l'industrie.* — Le suc des baies cueillies avant la maturité fournissent par macération un beau vert dont se servent les peintres en miniature.

Les baies à maturité donnent une belle couleur pourpre employée par les teinturiers.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 236. — A) Rameau avec fleurs et fruits ; 1) coupe longitudinale d'une fleur ; 2) coupe de la baie montrant la disposition des graines à l'intérieur ; 3) fruit mûr ; 4 graines, grandeur naturelle et grossie.

Pl. 237. — DATURA STRAMOINE

DATURA STRAMONIUM L. — *N. Fl. p. 111.*

Pomme épineuse, Stramoine, Herbe aux sorciers, Herbe du diable, Herbe aux magiciens, Endormie, Chasse-taupe.

Plante annuelle, à tige dressée, rameuse, haute de 4 à 15 décimètres, à feuilles d'un vert sombre au-dessus, larges, à fleurs très grandes, longues de 6 à 8 centimètres, blanches et quelquefois violacées, à fruit capsulaire chargé d'épines ressemblant un peu à celui du Marronnier d'Inde et contenant des graines très nombreuses ; originaire de l'Orient et naturalisée dans toute la France dans les décombres, les lieux incultes, au bord des chemins et autour des habitations. — Fleurit en juillet et août.

Là Pomme épineuse est :

I. nuisible. — Toute la plante, qui a une odeur désagréable et une saveur amère, est vénéneuse. Les propriétés toxiques sont dues à la présence d'un poison nommé *daturine* qui n'est qu'un mélange d'*atropine* et d'*hyoscyamine*, les deux poisons de la Belladone. Aussi l'empoisonnement par la Pomme épineuse est-il analogue à celui par la Belladone ; ses symptômes sont presque identiques et il doit être combattu de la même façon. Les graines sont les parties les plus vénéneuses ; elles ne perdent point leurs propriétés toxiques par la cuisson et la dessiccation. Elles ont produit de nombreux accidents chez les enfants, et dans certains pays elles ont été souvent employées par les criminels ou les sorciers pour produire le sommeil ou le délire.

Les animaux refusent cette plante.

II. utile. — En médecine le *Datura Stramoine* est employé contre les hallucinations, les névralgies et la coqueluche. Pour combattre l'asthme, on fait fumer les feuilles, soit mélangées au tabac, soit seules, mais à faible dose, en prescrivant bien au malade d'arrêter au premier malaise ou vertige. Enfin, comme la Belladone, la Pomme épineuse dilate aussi la pupille de l'œil.

Les maquignons mélangent quelquefois des feuilles ou des graines de

Pomme épineuse à la nourriture de leurs chevaux pour les faire dormir plus longtemps et par suite s'engraisser plus facilement. On emploie aussi ce moyen pour engraisser les porcs.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 237. — A) Extrémité d'un rameau, avec feuilles, fleur et fruit; 1) étamine; 2) pistil; 3) coupe transversale de l'ovaire; 4) fruit mûr dont les quatre loges sont ouvertes et laissent voir la disposition intérieure des graines; 5) graines, grandeur naturelle et grossie.

PL. 238. — NICOTIANE TABAC

NICOTIANA TABACUM L.

Tabac, Nicotiane, Herbe à l'ambassadeur, Herbe à la reine, Herbe à tous les maux, Herbe de Sainte-Croix, Herbe sacrée ou sainte, Herbe au grand prier, Herbe au grand seigneur, Herbe de Ternabon, Jusquiame du Pérou, Panacée antarctique, Pétun, Tornabonne.

Grande et belle plante haute de 1^m,50 à plus de 2 mètres, couverte sur toutes ses parties, de poils mous et visqueux, annuelle en Europe, mais devenant ligneuse en serre et vivace en Amérique dont elle est originaire, principalement caractérisée par une tige robuste, simple ou un peu rameuse au sommet, des feuilles très grandes (de 15 à 30 centimètres de long sur 5 à 10 de large), simples, alternes, sessiles et plus ou moins ondulées, d'une odeur vireuse désagréable, d'une saveur amère et d'une grande âcreté, et par des fleurs d'un rose plus ou moins foncé ou rouges, longues de plusieurs centimètres et disposées en larges grappes terminales; cultivée en grand, et introduite dans les jardins comme plante ornementale; elle fleurit de juillet en octobre.

On cultive diverses variétés de cette espèce; les plus connues sont :

Le Tabac commun ou Tabac de la Havane (Nicotiana Havanensis Lag.); c'est le type ordinaire généralement cultivé en Europe.

Le Tabac à larges feuilles ou Tabac du Maryland (Nicotiana macrophylla Spreng.), à tiges plus robustes et à feuilles plus amples; cette variété fournit le Tabac de Maryland et le Tabac ture ou de Smyrne.

Le Tabac à feuilles étroites ou Tabac de Virginie (Nicotiana Virginica Hort.), à feuilles beaucoup plus petites et plus étroites; cette variété produit moins que les précédentes, mais le tabac qu'elle donne est très estimé.

On a beaucoup écrit sur le Tabac; l'histoire de son introduction en Europe a été faite cent fois; des détails sur sa culture et sa préparation industrielle se trouvent en maints ouvrages; l'étude de sa composition chimique a fait l'objet de nombreux travaux spéciaux; des flots d'encre ont coulé pour blâmer l'abus du tabac ou même simplement son usage modéré et ses diverses applications. Nous allons essayer de résumer méthodique-

ment quelques-uns des ouvrages les plus importants et les plus récents sur le Tabac. Nous emprunterons un très grand nombre de détails aux recherches, pour ainsi dire classiques, de M. Schlœsing, directeur de l'École d'application des tabacs; nous nous servirons aussi des travaux de MM. Dujardin-Beaumetz et Cornevin, pour l'examen des usages et des propriétés toxiques; de MM. Pennetier et Focillon pour l'exposé des statistiques et de l'historique; enfin, de M. de Vilmorin pour les applications du Tabac à l'horticulture.

I. — Historique.

Le Tabac est originaire de l'Amérique tropicale. Christophe Colomb le trouva aux Antilles, où les indigènes fumaient ses feuilles sèches dans un tube grossier, sorte de cigare qu'ils nommaient *tabacos*, et le vantaient comme une plante médicinale puissante et précieuse. En 1518, le grand navigateur envoya de la graine en Europe; on l'y cultiva comme plante médicinale et ornementale. En 1560, Jean Nicot, ambassadeur de France en Portugal, en envoya des graines en France, à Marie de Médicis. Presque en même temps, Hernandez d'Oviédo l'introduisit en Espagne, Francis Drake en Angleterre, le cardinal de Santa-Cruz et Césalpin en Italie, et Gessner en Allemagne.

L'usage de fumer le Tabac, à l'exemple des Indiens, s'introduisit avec la plante elle-même. Il se développa d'abord en Portugal, en Espagne, dans les Pays-Bas et en Angleterre. Les Européens inventèrent bientôt un nouvel usage de la plante, celui de priser la poudre de Tabac; c'est surtout sous cette forme qu'il se répandit en France.

L'usage du Tabac fut d'abord défendu par des ordonnances royales et papales; mais malgré toutes ces mesures, en moins d'un siècle, l'habitude de fumer et de priser se répandit dans toute l'Europe; de Constantinople elle envahit, au dix-septième siècle, toute la Turquie d'Asie, et bientôt après la plus grande partie de l'Asie. Enfin, à la fin du siècle dernier, l'usage du Tabac était général en Afrique.

II. — Pays de production.

Les *États-Unis* constituent la plus importante région de production; le Kentucky, le Maryland, l'Ohio, la Virginie et la Louisiane sont les États qui produisent le plus.

L'île de *Cuba*, dont les Tabacs sont sans égaux, possède plusieurs crus célèbres, qui sont classés comme nos grands vins de Bourgogne et de Bordeaux; les plus connus sont les Vegas, les crus de Vuelta-Abaja, de Vuelta-Abaya, de Vuelta-Arriba et ceux de Partidas.

Le *Brésil*, le *Pérou*, le *Chili*, la *Guyane* produisent également du Tabac, mais en bien moindre quantité que les États-Unis.

La culture du Tabac était, autrefois, très florissante dans nos colonies de la Martinique et de la Guadeloupe, mais celle de la canne à sucre a absorbé presque toutes les bonnes terres; le Tabac Macouba, de la Martinique, jouissait d'une réputation européenne.

Le *Levant* (Turquie, Asie Mineure, Syrie, etc.) est, comme l'île de Cuba, une terre privilégiée du Tabac; là aussi on cite des crus hors ligne, et particulièrement celui de Yénidjé-Karasou.

La *Perse*, l'*Inde*, *Java*, la *Chine*, la *Cochinchine*, les *Philippines* produisent également des tabacs estimés, entre autres ceux de Manille.

En Afrique, les principales régions de culture sont *Madagascar*, la *Réunion*, *Madère*, les *Açores* et l'*Algérie*, où cette culture prend chaque jour de plus grands développements.

En Europe, le Tabac est cultivé en *Russie*, en *Allemagne*, en *Autriche*, en *Hongrie*, en *Hollande*, en *Belgique* et en *France*, dans une quinzaine de départements où la culture est autorisée.

III. — Culture.

Peu de plantes s'accommodent aussi facilement aux climats les plus divers. Originaire de la région équatoriale, le Tabac peut être planté dans les régions tempérées; son développement est, en effet, très rapide; d'ailleurs, il n'est pas nécessaire que la plante parcoure toutes les phases de la végétation, puisque la récolte des feuilles suffit au planteur.

En France, la culture n'est pas libre : soumise au contrôle de l'administration, elle est concentrée dans certaines régions, dont le choix a été déterminé par la qualité des produits, ou par d'anciennes habitudes. C'est une culture lucrative quand elle est entreprise par de petits cultivateurs, qui peuvent y employer les membres de leur famille, sans avoir à déboursier le prix de journées onéreuses. Aussi est-elle fort recherchée, et la régie tend sans cesse à l'augmenter, à la condition que la qualité des produits réponde aux exigences de la consommation. La moyenne actuelle du nombre d'hectares plantés est de dix mille environ, le nombre des planteurs de trente mille, le revenu brut de 1 hectare de 4,000 francs.

En tous pays, la culture est pratiquée à peu près de la même manière. La graine est tellement petite (1 centimètre cube en contient 6,000), qu'il est indispensable d'établir d'abord des semis dans une terre riche et parfaitement ameublie. En raison des soins continus que réclament ces semis, arrosages, nettoyages, éclaircissements, pose de paillasons pendant les nuits, etc., on leur donne seulement 1 mètre de large sur une longueur proportionnée à la future plantation. Chaque mètre carré contient environ mille plants. Dans les localités où le printemps est trop froid, on a recours

aux couches en usage dans les jardins. Le plant est bon à repiquer quand ses principales feuilles ont 1 décimètre de longueur.

Le Tabac est toujours planté en lignes parallèles. La plantation s'effectue dans le courant de mai ou au commencement de juin. L'hectare reçoit de dix mille à cinquante-cinq mille plants, selon la fertilité du sol, la variété cultivée et la destination du produit. La végétation dure de quatre-vingt-dix à cent dix jours; on voit combien elle est rapide, aussi est-il nécessaire que la terre soit aussi bien préparée que possible par les labours, et pourvue d'engrais. Les soins à donner à la culture, multiples et presque incessants, sont les suivants : arrosage au moment du repiquage, sarclage continué jusqu'à ce que le développement des feuilles empêche la manœuvre des outils, arrachage des feuilles basses, buttage ayant pour effet de développer un abondant chevelu au-dessus du collet et écimage des plants quand la tige est assez haute et que les boutons à fleurs apparaissent. A partir de ce moment, les bourgeons partent du pied ou de l'aisselle des feuilles avec une énergie surprenante; il faut les enlever constamment, car ils absorberaient en partie les principes actifs formés par les feuilles. Cependant, la maturité survient, les feuilles se boursoufflent, et leur extrémité se dessèche. On procède alors à la récolte, soit en enlevant seulement les feuilles, soit en coupant les tiges. La dessiccation suit la récolte; elle doit être lente, et par conséquent exécutée dans des séchoirs spéciaux, dont les ouvertures puissent être fermées par les temps secs, et ouvertes par les temps humides. La durée est d'environ six semaines, après lesquelles le Tabac est trié en trois qualités. On réunit alors les feuilles en paquets appelés *maniques*, que l'on suspend dans des hangars où leur dessiccation s'achève, puis on les emballe, ou on les met dans des tonneaux nommés *boucauts*, et on les expédie dans les manufactures.

A Cuba, où les plantations occupent de petites vallées, la culture se fait d'une manière un peu différente. Aussitôt que les feuilles ont atteint leur développement superficiel, on en fait une première récolte en coupant chaque tige en plusieurs tronçons; une seconde tige remplace bientôt la première, et fournit une deuxième récolte suivie d'un regain. La première récolte donne l'enveloppe extérieure des cigares; la deuxième et la troisième fournissent les intérieurs.

Les produits de la culture du Tabac sont éminemment variables, en quantité et en qualité, suivant les circonstances climatiques et les conditions diverses que présentent les sols, les engrais, les variétés cultivées, les habitudes des planteurs.

Les engrais ont assez peu d'influence sur la force du Tabac; cette force dépend de la quantité de nicotine dans la feuille. Les feuilles épaisses en contiennent beaucoup plus. Pour obtenir des Tabacs légers, il suffit de multiplier les pieds et de laisser sur chacun un grand nombre de feuilles, l'épaisseur de ces dernières sera alors moindre. A cet effet, on plante les pieds à raison de trente mille à cinquante-cinq mille à l'hectare, et on leur laisse

de huit à douze feuilles. Au contraire, dans les contrées où l'on veut produire des Tabacs forts, comme dans le Lot, on plante seulement de dix mille à quinze mille pieds à l'hectare, et chaque plant ne porte que six à huit feuilles.

Le Tabac est d'autant plus combustible qu'il renferme davantage de carbonate de potasse; pour lui donner cette qualité essentielle, les cultivateurs doivent donc mettre des sels de potasse dans les terres qui en manquent.

L'arome particulier aux diverses variétés de Tabac disparaît du moment où ces variétés sont transportées sous d'autres climats et dans d'autres lieux que leur pays d'origine; au contraire, les caractères physiques, comme la forme et la grandeur des feuilles, la finesse du tissu, etc., et même la quantité de substance active ou nicotine, se transmettent parfaitement aux générations transportées en dehors des localités où ces qualités ont été primitivement acquises.

IV. — Sortes commerciales.

On peut les classer, comme il suit, en quatre catégories différentes :

1°) *Tabacs exotiques :*

Le *Virginie*, gros, corsé et très aromatique.

Le *Kentucky*, moins gros et moins fort.

Le *Maryland* et l'*Ohio*, très léger.

Le *Havane* ou Tabac de Cuba, dont le parfum défie toute concurrence.

Les *Seed-leaf*, provenant de graines de la Havane, et cultivés aux États-Unis, rappelant tantôt le Havane et tantôt le Maryland.

Le *Santo-Domingo*, le *Mexique*, le *Nouvelle-Grenade*, le *Brésil*, le *Rio-Grande* et les *Indes*.

Le *Java* et le *Manille*, très forts et très aromatiques, à odeur poivrée.

Le *Chine*, très léger et très fin, souvent imprégné d'opium.

2°) *Tabacs du Levant :*

Le *Latakieh*, foncé et relativement fort.

Le *Smyrne*, les Tabacs de *Salonique*, de *Syrie* et d'*Alep*, faibles et clairs.

3°) *Tabacs d'Europe :*

L'*Ukraine*, presque sans saveur.

Le *Hollande*, assez fort.

Les Tabacs de *Hongrie*, ayant souvent une odeur désagréable.

Le Tabac de *Belgique*, assez semblable au Tabac français.

4°) *Les Tabacs d'Algérie*, supérieurs en qualité aux précédents, ainsi qu'à beaucoup de Tabacs d'Amérique.

5°) *Les Tabacs indigènes.*

Les Tabacs français les plus estimés sont ceux du *Lot*, du *Lot-et-Garonne*, du *Nord*, du *Pas-de-Calais* et de l'*Ille-et-Vilaine*. Les premiers sont forts et corsés; celui du *Pas-de-Calais* est moins fort; celui de l'*Ille-et-Vilaine* est grossier et moisit assez facilement.

V. — **Composition chimique.**

Les feuilles du Tabac doivent leur activité à un principe spécial, la *nicotine*, qui s'y trouve à l'état de combinaison avec certains acides (acides malique et citrique). La nicotine est un poison très violent dont nous étudierons plus loin les effets. Isolée, la nicotine se présente sous forme d'un liquide oléagineux d'une saveur brûlante, et dont les vapeurs sont très âcres, aromatiques et suffocantes; elle est très soluble dans l'eau.

La quantité de nicotine contenue dans les feuilles de Tabac varie avec les provenances, comme on peut s'en assurer par les chiffres suivants :

Tabac séché à 100°	Nicotine pour 100.
Lot	7,96
Lot-et-Garonne.....	7,34
Virginie.....	6,87
Nord.....	6,58
Ille-et-Vilaine.....	6,29
Kentucky	6,09
Pas-de-Calais.....	4,94
Alsace	3,21
Maryland	2,29
Havane.....	moins de 2,00

Le Tabac préparé dans les manufactures contient beaucoup moins de nicotine que les feuilles sèches. Les cigares à 15 centimes en renferment 2,07 p. 100; ceux à 5 centimes et à 7 centimes et demi entre 1,5 et 1,8; ceux de la Havane et les Londrès entre 1,8 et 2,2. Le Tabac à fumer ordinaire en contient entre 2,2 et 2,5, et le tabac à priser entre 2 et 3.

Outre la nicotine, on trouve, dans le Tabac, divers acides, de l'amidon, du sucre, des résines, des essences, des graisses, etc.

VI. — **Préparation.**

A leur arrivée dans les manufactures, les feuilles indigènes et exotiques subissent les préparations suivantes :

Les feuilles indigènes passent toutes, d'abord dans l'atelier d'*écabochage*, où l'on coupe, à l'aide de cisailles, le gros bout de la côte. Le déchet est d'environ 6 p. 100; puis elles vont aux ateliers d'*épouillage* et de

triage, où sont directement portées les feuilles exotiques. Là les feuilles sont d'abord *épouillardées*, c'est-à-dire séparées les unes des autres, secouées, débarrassées de leur poussière et triées; les plus belles sont conservées pour la préparation des cigares et du Tabac haché, les moins belles pour le Tabac à priser.

De ces ateliers les feuilles sont portées à la *mouillade*. Cette mouillade, qui a pour but de rendre aux feuilles leur souplesse, afin qu'elles puissent résister aux manipulations, se fait mécaniquement. Le mouilleur est un grand cylindre horizontal en bois, muni à l'intérieur de lames hélicoïdales appliquées contre la paroi, et animé d'un mouvement lent de rotation. Il reçoit, à une extrémité, les feuilles sèches et un filet d'eau salée; la rotation et les lames mélangent les matières et assurent l'égale répartition de l'eau.

Les feuilles sont alors en état d'être transformées en *tabac haché* ou *scaferlati*, en *cigarettes*, en *cigares*, en *tabac à mâcher* ou à *chiquer*, et en *tabac en poudre* ou à *priser*. Elles sont, pour cela, distribuées en des ateliers divers.

1°) *Tabac haché* ou *Scaferlati*.

La fabrication du Tabac haché ou Scaferlati, ainsi appelé, croit-on, du nom d'un ouvrier italien, destiné à être fumé dans les pipes ou en cigarettes faites à la main, comprend quatre opérations : le *hachage*, la *torréfaction*, le *séchage* et l'*empaquetage*.

Le *hachage* est fait mécaniquement. Les feuilles, serrées entre deux toiles sans fin, qui les font avancer lentement, sont coupées par le couteau du hachoir, dans le sens de leur longueur, en petits filaments de 1 millimètre environ de largeur; les côtes elles-mêmes sont détaillées en petites tranches transversales.

La *torréfaction*, qui a pour but d'éliminer l'eau introduite, se fait dans un appareil spécial, formé essentiellement d'un grand cylindre de tôle fortement chauffé. Cette opération se fait encore mécaniquement et très vite; le tabac séché sort lui-même automatiquement du torréfacteur.

Le *séchage* se fait au sortir du torréfacteur, dans un autre cylindre tournant, traversé par un courant d'air envoyé par un ventilateur.

Après cette opération, le scaferlati est mis en masses de 10,000 kilogrammes environ, et abandonné pendant une quinzaine de jours; enfin, il est mis en paquets de 500, 100 et 40 grammes. L'*empaquetage* est à moitié mécanique; tout ce qui demande de la force est fait par une distribution d'eau comprimée; tout ce qui exige de l'adresse et de l'agilité de main est exécuté par des femmes. Le poids des paquets est vérifié par une balance, qui trie en trois catégories les paquets trop légers, trop lourds et de poids normal, avec une régularité et une fidélité vraiment admirables.

On distingue trois sortes de scaferlati :

1. Le *scaferlati* étranger, fabriqué avec le Maryland ou le Levant. Il vaut 16 francs le kilogramme, et se débite en paquets de 100 et 50 grammes sous enveloppe jaune.

2. Le *scaferlati supérieur* ou *caporal supérieur*, composé d'un mélange de feuilles de divers pays (Kentucky, Indes, Hongrie, Algérie, France, etc.). Son prix est le même que le précédent, et il se vend sous enveloppe bleue en paquets de même poids.

3. Le *scaferlati ordinaire* ou *caporal ordinaire*, fabriqué avec les mêmes Tabacs que le caporal supérieur, mais moins fin. Il vaut 12^{fr},50 le kilogramme, et se vend soit en paquets de 500, 100 et 40 grammes, sous enveloppe bistre, soit au détail, depuis 4 grammes pour 5 centimes.

4. Le *Tabac de cantine*, composé de feuilles indigènes de qualité inférieure, et de côtes hachées de Tabacs étrangers.

2°) Cigarettes.

Les cigarettes préparées d'avance et mises en vente dans les débits sont importées de la *Havane*, ou fabriquées, à l'aide de machines spéciales, dans nos manufactures nationales.

Les premières sont vendues par paquets de trente, à raison de 75 centimes le paquet, sous couleurs diverses.

Les secondes sont vendues en paquets ou en boîtes. La couleur de l'enveloppe indique l'espèce de tabac : le Vizir est blanc, le Levant supérieur chamois, le Levant lilas, le Maryland vert, le Latakieh jaune, le Caporal supérieur rose, le Caporal ordinaire bleu. On les désigne sous les noms de cigarettes russes, hongroises supérieures, hongroises ordinaires, élégantes supérieures, élégantes ordinaires, françaises, ordinaires; le prix du paquet de vingt varie entre 1 franc et 50 centimes.

3°) Cigares.

Les cigares sont faits à la main, ordinairement par des femmes. La qualité des feuilles, et le degré de soin apporté dans la main-d'œuvre, font les différences entre les produits. Un cigare est composé d'un *intérieur*, formé de brins de tabac plissés dans le sens de leur longueur et juxtaposés; d'une *sous-cape*, qui est un morceau de feuille assez grand pour envelopper complètement l'intérieur; et enfin d'une *cape* ou *robe*. La cape est une bande de 20 à 30 centimètres de long sur 4 à 5 de large, taillée dans une feuille de choix; cette feuille doit être fine, de bonne couleur et du meilleur goût possible. Ce dernier point est essentiel, car il est bien reconnu que le goût de la robe, pendant la combustion du cigare, l'emporte de beaucoup sur celui de l'intérieur, bien que son poids ne soit que le cinquième ou le sixième du tout.

Cigares à 5 centimes (bouts tournés et bouts coupés) et à 7 centimes et demi, cylindriques. — Ils sont principalement préparés avec des tabacs de France, d'Algérie et de Hongrie; pour donner au mélange un goût commun, et enlever une partie de la nicotine, on le fait macérer dans l'eau pendant vingt-quatre heures. C'est à Bordeaux que la macération a été tout d'abord appliquée, et c'est ce qui a fait la réputation des *petits bordelais*; bien que le procédé soit généralisé dans toutes les manufactures, la persistance du préjugé est telle que l'on recherche encore les cigares de Bordeaux.

Cigares à 7 centimes et demi, carrés ou Esquichados. — Ils sont fabriqués avec du tabac de Virginie.

Cigares à 10 centimes. — Leur intérieur est composé de Kentucky, Mexique, Brésil, Santo-Domingo, Nouvelle-Grenade, etc.; leurs robes sont faites de feuilles de choix des espèces précédentes ou de feuilles indigènes (Meurthe-et-Moselle, Dordogne, Gironde).

Cigares en havane. — Tous les cigares dont le prix dépasse 10 centimes sont fabriqués dans la manufacture de Paris-Reuilly, avec du Tabac provenant ordinairement des meilleurs crus de Cuba, ou bien sont expédiés directement de la Havane et de Manille.

Parmi ceux fabriqués en France, il faut citer : les *Londrès extra de Reuilly*, à 2^{fr},40 le paquet de six; les *Londrès de Reuilly*, à 30 centimes la pièce; les *Régalias* et les *Trabucos*, à 25 centimes l'un; les *Medianitos*, les *Londrécitos*, etc., à 15 centimes le cigare.

Les cigares importés par la régie sont : les *Impériales*, à 60 centimes la pièce; les *Cazadores*, à 50 centimes; les *Conchas*, à 1^{fr},60 le paquet de quatre; les *Londrès extra*, à 2^{fr},40 le paquet de six; les *Londrès*, à 30 centimes; les *Manilles*, à 20 centimes.

4^e) *Tabac à mâcher ou à chiquer (rôles).*

La fabrication de ce tabac rappelle celle des cigares. Les feuilles, triées et mouillées, sont disposées les unes au bout des autres, enveloppées d'une robe, et tordues en corde ou *rôles* que l'on dévide sur des bobines. Les rôles sont ensuite placés dans des moules, et fortement comprimés à la presse hydraulique, puis débarrassés de leurs bobines qu'on remplace par une feuille plombée, et enfin séchés dans une étuve.

On distingue trois sortes de rôles : les rôles supérieurs ou *menu-filés*, les rôles de première qualité dits *rôles ordinaires*, et ceux de qualité inférieure dits *rôles de troupe*.

Les feuilles pour intérieur proviennent de tabacs indigènes gros, corsés et riches en nicotine, comme ceux du Nord, du Lot et du Lot-et-Garonne, et les robes sont faites avec du Virginie ou du Kentucky.

On donne le nom de *Carottes* à une variété de tabac, qui ne diffère guère de la précédente que par la forme et les dimensions. Au lieu de faire les rôles avec le tabac filé, on divise le boudin de feuilles en parties égales, que l'on réunit au nombre de huit; les carottes sont spécialement préparées pour la pipe, mais on les emploie aussi comme Tabac à chiquer. Elles sont beaucoup plus riches en nicotine que les scaferlati.

Les *menu-filés* se vendent à raison de 26 francs le kilogramme; les rôles ordinaires et les carottes 12^{fr},50.

5°) *Tabac en poudre ou à priser.*

La fabrication de ce tabac est très longue, elle dure au moins dix-huit mois. Après la mouillade, les feuilles sont grossièrement hachées en rubans de 1 centimètre de large, et mises en masses de 40 à 50,000 kilogrammes. La température de cette masse s'élève lentement jusque vers 75°; il se produit alors une fermentation qui donne, entre autres produits, une essence très aromatique, dont l'odeur restera désormais acquise au Tabac à priser. Cette fermentation dure de cinq à six mois.

Le tabac passe ensuite aux moulins de *râpage*; tout le travail s'y fait mécaniquement. Les matières suffisamment pulvérisées passent à travers un tamis; au contraire, les débris trop volumineux sont reportés au moulin.

En sortant du moulin, le tabac prend le nom de *râpé sec*; on le mouille de nouveau avec de l'eau salée, puis on l'entasse dans de grandes cases de 30,000 kilogrammes de capacité. Il y reste trois mois, et n'en sort que pour être transvasé dans une autre case, qu'il occupe pendant deux mois et demi. Il est encore transvasé deux fois après pareil séjour dans de nouvelles cases; enfin, au bout de dix mois de fermentation lente à l'abri de l'air, il est *mûr*. Pour donner, alors, au Tabac à priser un goût constant, on mélange le contenu d'une dizaine de cases mûres, et l'on obtient ainsi des masses de 300,000 kilogrammes ayant un goût parfaitement uniforme. C'est le *râpé parfait*, que l'on n'a plus qu'à tamiser une dernière fois avant de le mettre en tonneaux ou en paquets, pour le livrer à la consommation.

Pour la fabrication du Tabac à priser, on choisit de préférence des tabacs gras, corsés, aromatiques, riches en nicotine, comme le Virginie, le Kentucky, le Cuba, le Hollande, le Nord, le Lot et le Lot-et-Garonne.

On vend, dans les débits, trois sortes de Tabac à priser : la *Poudre étrangère*, à 16 francs le kilogramme, en paquets de 100 à 200 grammes, sous enveloppe jaune; la *Poudre supérieure*, en paquets de même poids, sous enveloppe bleue et au même prix; enfin, la *Poudre ordinaire*, à 12^{fr},50 le kilogramme, qui se vend au détail depuis 4 grammes pour 5 centimes.

VII. — Usages et action sur l'organisme.

Malgré tout ce que l'on a dit et écrit, la consommation du tabac est loin de diminuer. Sans doute l'usage du tabac à priser se perd de plus en plus et celui du tabac à chiquer, répandu surtout parmi les gens qui ne peuvent facilement fumer, reste stationnaire, mais l'habitude de fumer se répand de plus en plus et devient même une véritable nécessité pour certaines personnes. En France, la moyenne de la consommation annuelle est de 8 à 900 grammes par habitant.

Il est certain que le tabac renferme un des poisons les plus violents que l'on connaisse; quelques gouttes de *nicotine* placées sur l'œil d'un chien le tuent en peu de minutes. Mais, d'autre part, la nicotine étant très volatile s'élimine très rapidement; de plus toutes les personnes ne sont pas également sensibles à son action. Certains organismes s'y accoutument très bien et deviennent d'une intoxication très difficile; d'autres, au contraire, ne peuvent supporter le tabac et ont des nausées au moindre essai de fumer. Enfin tous les tabacs sont loin de contenir les mêmes quantités de nicotine.

L'on comprend facilement que, dans ces conditions si diverses, il est difficile de donner une règle absolue; toute démarcation devient même impossible entre l'usage soi-disant modéré du tabac et son abus; tout est absolument relatif. Contentons-nous d'énumérer ici les effets toxiques produits par l'usage abusif du tabac et de dire dans quelles conditions et avec quelles précautions l'usage modéré ne saurait être blâmé et peut même produire certains effets utiles pour l'organisme.

Empoisonnement produit par l'usage abusif du tabac. — Il peut être de deux sortes : *aigu*, c'est-à-dire produit par une seule absorption de nicotine à haute dose, ou *chronique*, c'est-à-dire déterminé par l'habitude de se servir avec exagération de tabac, sous une forme quelconque.

L'*empoisonnement aigu* ne peut guère se produire qu'accidentellement ou criminellement. Les exemples les plus fréquents que l'on puisse citer sont les accidents produits par les lotions au jus de tabac exécutées par certaines personnes pour se débarrasser de parasites, la déglutition involontaire d'une chique et le dépôt, par une plaisanterie stupide, de tabac à priser dans le verre de personnes attablées. Bien que l'on admette qu'il faut, en moyenne pour un adulte, l'introduction dans l'organisme d'une trentaine de grammes de tabac pour déterminer la mort, ces accidents déterminent la plupart du temps une intoxication sérieuse; 1 à 3 milligrammes de nicotine pure suffisent pour donner lieu à des symptômes graves. L'intoxication se manifeste par des nausées, des vomissements, des douleurs abdominales, de la faiblesse, des syncopes, la dilatation de la pupille, le ralentissement des battements du cœur et un refroidissement général.

L'on ne connaît pas de véritable contre-poison ; le tannin et les substances qui en renferment, comme le thé, le café, une décoction d'écorce de chêne sont les remèdes les plus efficaces.

L'*empoisonnement chronique*, appelé aussi *nicotisme*, se manifeste après un long usage, une dizaine d'années et même plus, de tabac très fort. Les fumeurs de cigares y sont les plus sujets. Il se produit par l'introduction incessante de petites doses de nicotine dans l'organisme. Il se manifeste par des troubles de la circulation et de la digestion. Les symptômes les plus fréquents sont les palpitations du cœur, l'intermittence du pouls et des tremblements.

Ce n'est qu'un abus véritable qui produit de semblables désordres qui disparaissent d'ailleurs rapidement quand leur cause efficiente cesse.

Précautions à prendre. — Les fumeurs doivent bien se garder d'avaler la fumée de tabac, car dans ce cas la nicotine agit directement sur l'estomac.

Ceux qui fument la pipe doivent la choisir avec un tuyau aussi long que possible pour refroidir la fumée ; les tuyaux courts provoquent une irritation des lèvres et peuvent faire apparaître le cancer des fumeurs. Une pipe imprégnée de nicotine, c'est-à-dire *culottée*, pour employer l'expression vulgaire, est bien plus irritante qu'une autre.

Le fumeur de cigares ne doit pas tenir constamment le cigare à la bouche, car il avale souvent fatalement, avec la salive, une certaine quantité de nicotine. Le porte-cigare doit être souvent nettoyé.

Pour la cigarette, il faut choisir les meilleurs papiers qu'il soit possible, car le papier en brûlant produit encore des principes plus ou moins âcres, qui viennent s'ajouter à ceux que donne le tabac.

Les enfants sont beaucoup plus vite empoisonnés par la nicotine que les adultes ; on ne saurait donc trop combattre chez eux l'habitude de fumer.

Enfin, il faut surtout éviter de fumer à jeun. Quand, au contraire, la nicotine peut rencontrer dans l'estomac, comme contre-poison, le tannin que renferment le vin, le café, etc., un usage modéré du tabac ne peut être nuisible.

Effets utiles du tabac. — Le tabac fumé après le repas peut aider la digestion par suite d'une excitation plus grande des sécrétions salivaire et gastrique ; il favorise également le fonctionnement intestinal.

VIII. — Le Tabac en horticulture.

Les diverses variétés de tabac par leur croissance rapide, leur port majestueux, l'ampleur de leur feuillage et leurs belles panicules de fleurs

sont des plantes très recommandables pour l'ornementation des plates-bandes et des massifs des grands jardins, mais surtout pour la décoration des pelouses, des terrains en pente, du bord des eaux et des autres endroits en vue dans les jardins paysagers, en ayant soin surtout de choisir les endroits abrités des grands vents qui fatiguent beaucoup leur ample feuillage.

La variété à *larges feuilles* ou *tabac du Maryland* est une des plantes annuelles les plus grandes que l'on puisse cultiver dans nos jardins. On l'utilise de la même façon que les Ricins et les Soleils pour la décoration des pelouses et des vallonnements dans les jardins paysagers.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 238. — A) Sommité d'une tige fleurie; 1) coupe longitudinale d'une fleur; 2) étamine; 3) pistil; 4) fruit jeune enveloppé du calice; 5) fruit à maturité; 6) graine très grossie.

Pl. 239. — JUSQUIAME NOIRE

HYOSCYAMUS NIGER L. — *N. Fl. p. 111.*

Herbe aux engelures, Hannebane, Mort aux poules, Porcelet, Careillade.

Plante annuelle ou bisannuelle, haute de 3 à 8 décimètres, fétide, d'un vert grisâtre, velue et visqueuse dans toutes ses parties, assez répandue sur les bords des chemins, dans les décombres, les lieux pierreux et incultes, dans toute la France. — Fleurit de mai en juillet.

La Jusquiame noire est :

I. nuisible. — Toute la plante contient un poison violent appelé *hyosciamine*; les feuilles et les graines sont les parties qui en renferment le plus. L'hyosciamine est plus abondante dans les individus bisannuels que dans les annuels.

L'action toxique de la Jusquiame présente de grandes analogies avec celles de la Belladone et de la Pomme-épineuse. Les symptômes de l'empoisonnement sont des étourdissements, la dilatation de la pupille, le délire, les hallucinations, une grande sécheresse de la gorge et la paralysie. Les remèdes sont les mêmes que ceux employés contre la Belladone et la Pomme-épineuse.

Les accidents sont rares chez les animaux, qui refusent généralement cette plante. Chez l'homme, l'ingestion d'une vingtaine de grains détermine des accidents graves.

II. utile. — La Jusquiame est employée à doses faibles et répétées pour calmer les douleurs et procurer le sommeil. Elle a sur l'opium et la mor-

phine l'avantage de ne pas produire de constipation. On l'utilise principalement dans les affections épileptiques.

= EXPLICATION DE LA PLANCHE 239. — A) Extrémité d'une tige fleurie et fructifiée; 1) coupe longitudinale de la corolle; 2) étamines; 3) coupe de pistil; 4) fruit enveloppé dans le tube du calice; 5) capsule fructifère, s'ouvrant circulairement; 6) coupe de la capsule; 7) graine très grossie.

FAMILLE DES VERBASCÉES

Pl. 240. — MOLÈNE PHLOMIDE

VERBASCUM PHLOMOIDES L. — *N. Fl.* p. 112.

Bouillon blanc, Herbe de Saint-Fiacre, Cierge de Notre-Dame, Bonhomme.

Plante bisannuelle, à tige dressée, haute de 1 à 2 mètres, couverte de poils nombreux formant un duvet épais et jaunâtre, assez commune dans les lieux incultes, au bord des chemins et dans les champs sablonneux, dans une grande partie de la France. — Fleurit en juillet et août.

La Molène phlomide est :

utile. — Les fleurs, dont l'odeur est douce et suave, sont très estimées comme pectorales; leur infusion est employée contre les rhumes et les bronchites.

Les feuilles sont quelquefois appliquées à l'extérieur comme cataplasmes émollients. Plusieurs autres espèces de Molène, désignées toutes sous le nom vulgaire de *Bouillon blanc*, jouissent des mêmes propriétés.

= EXPLICATION DE LA PLANCHE 240. — A) Plante toute jeune; B) rameau fleuri; 1) coupe longitudinale de la fleur; 2 et 3) étamines avec ou sans filets laineux; 4) coupe du pistil; 5) capsule fructifère; 6) graine très fortement grossie.

FAMILLE DES SCROFULARINÉES

Pl. 241. — SCROFULAIRE NOUEUSE

SCROFULARIA NODOSA L. — *N. Fl.* p. 115.

Scrofulaire des bois, Herbe aux écrouelles.

Plante herbacée, vivace, haute de 4 à 8 décimètres, commune dans les endroits frais et humides des bois et au bord des eaux. — Fleurit de juin en août.

La Scrofulaire des bois est :

I. utile. — Elle possède des propriétés purgatives et vomitives assez marquées. Elle jouissait autrefois d'une grande réputation pour le traitement des scrofules.

II. ornementale. — On cultive quelquefois dans les jardins rustiques et paysagers une variété à feuilles panachées.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 241. — A) Parties souterraines de la plante; B) extrémité de la tige fleurie; 1) coupe longitudinale d'une fleur grossie; 2) étamine; 3) pistil; 4) fruit avant la maturité; 5) capsule fructifère à maturité; 6) la même, grossie et ouverte; 7) graine grossie.

Pl. 242. — MUFLIER A GRANDES FLEURS

ANTIRRHINUM MAJUS L. — *N. Fl.* p. 114.

Muflier des jardins, Gueule de lion, Gueule de loup, Mufle de veau, Pantoufle, Tête de mort.

Plante herbacée, vivace, élevée de 4 à 8 décimètres, à fleurs pourpres, jaunes ou blanches, répandue çà et là dans les lieux secs et pierreux et sur les vieux murs, dans toute la France; souvent cultivée dans les jardins. — Fleurit de juin en septembre.

Le Muflier à grandes fleurs est :

ornemental. — Cette jolie plante, très florifère et très rustique, est très estimée pour la décoration des plates-bandes, des massifs et des corbeilles. Il en existe un très grand nombre de variétés. Les unes, à fleurs simples,

sont unicolores ou multicolores, c'est-à-dire panachées et striées de blanc, de jaune ou de rouge; on trouve souvent, sur le même pied, des fleurs de différentes couleurs. Quelques variétés sont à fleurs doubles; quelques-unes sont naines, et d'autres, enfin, à feuillage panaché de blanc et de vert.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 242. — A) Rameau fleuri; 1 et 2) coupe longitudinales de la fleur; 3) coupe transversale de l'ovaire; 4) capsule fructifère; 5) sa coupe longitudinale; 6) graine grossie.

Pl. 243. — LINAIRE VULGAIRE

LINARIA VULGARIS MILL. — *N. Fl. p. 114.*

Muflier Linaire, Chasse-venin, Lin sauvage.

Plante herbacée, vivace, haute de 3 à 6 décimètres, très commune dans les lieux arides et pierreux, aux bords des chemins, sur les vieux murs, dans toute la France. — Fleurit de juillet en septembre.

La Linaire vulgaire peut teindre la laine et la soie en couleur olive. Ses feuilles et ses fleurs sont diurétiques et émollientes. Elle n'est guère usitée.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 243. — A) Rameaux stériles, fleuris et fructifiés; 1 et 2) coupes longitudinales de la fleur; 3) coupe du pistil; 4) capsule fructifère; 5) graine grossie.

Pl. 244, A. — VÉRONIQUE GERMANDRÉE

VERONICA TEUCRIUM L. — *N. Fl. p. 116.*

Germandrée bâtarde, Teucriette, Véronique femelle.

Plante herbacée vivace, à tiges de 1 à 4 décimètres, couchées à la base ou dressées, assez fréquemment répandue sur les pelouses sèches et les coteaux pierreux, dans les bois et le long des chemins. — Fleurit de mai en juillet.

La Véronique Germandrée est :

I. utile. — La plante est amère, et possède des propriétés stimulantes et sudorifiques.

Les animaux la mangent volontiers.

II. ornementale. — On la cultive dans les jardins pour la beauté de ses fleurs à corolle d'un beau bleu de ciel. Elle est très rustique, et on

l'emploi à la décoration des plates-bandes, des coteaux arides, des rocailles et des bosquets.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 244, A. — A) Rameau fleuri.

Pl. 244, B. — VÉRONIQUE OFFICINALE

VERONICA OFFICINALIS L. — *N. Fl. p. 116.*

Thé d'Europe, Herbe aux ladres, Véronique mâle.

Plante herbacée vivace, à tige rameuse couchée, longue de 1 à 3 décimètres, commune dans les bois montueux, sur les coteaux arides et au bord des chemins. — Fleurit de mai en juillet.

La Véronique officinale est :

utile. — Les feuilles sont employées souvent en infusion, comme le thé, à titre d'excitant léger. Cette tisane, peu agréable et amère, possède quelques propriétés toniques, stomachiques et digestives.

Les bestiaux recherchent cette plante.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 244, B. — B) Rameau fleuri couché à la base et radicaux; 1) fruit non encore mûr; 2) capsule fructifère à maturité, à deux valves entr'ouvertes.

Pl. 245. — DIGITALE POURPRÉE

DIGITALIS PURPUREA L. — *N. Fl. p. 115.*

Gant de Notre-Dame, Gant de bergère, Gantelet, Gantelée, Doigt de la Vierge, Doigtier, Clochette, Pétereau, Péterelle, Berlue, Queue de loup.

Plante herbacée bisannuelle et quelquefois vivace, à tige dressée ordinairement simple, haute de 6 à 12 décimètres, répandue dans les bois et les terrains arides dans les montagnes des Vosges, des Alpes, des Pyrénées et de l'Auvergne, de préférence sur les grès et les granites; également commune dans les terrains siliceux du centre et de l'ouest; plus rare aux environs de Paris, dans le nord, etc.; souvent cultivée dans les jardins comme plante d'ornement ou pour l'usage de la médecine. — Fleurit de juin en août.

La Digitale pourprée est :

I. nuisible. — Toutes les diverses parties de la plante, qui est âcre,

amère et nauséuse, renferment un poison violent appelé *digitaline*. Les feuilles en contiennent davantage que les autres organes et sont par conséquent les parties les plus vénéneuses; elles ne le sont cependant pas toutes au même degré. En effet, les feuilles de seconde année renferment plus de digitaline que celles de première année, celles de la tige plus que celles de la base et celles recueillies sur la plante sauvage, dans les montagnes, bien davantage que celles des individus cultivés dans les jardins. La dessiccation ne détruit nullement la digitaline.

Les accidents produits par la Digitale sont très rares chez les animaux, qui refusent de la brouter, mais chez l'homme on cite de nombreux exemples d'empoisonnement; une infusion de 40 grammes de feuilles sèches ou d'une quantité quatre fois plus grande de feuilles vertes suffit pour amener la mort ou causer des accidents très graves. Les symptômes de l'empoisonnement sont des malaises, des vertiges, des nausées, des maux de tête, des sueurs froides, des vomissements, puis l'abaissement du pouls, un anéantissement complet et un refroidissement général, enfin la mort quinze à vingt heures après l'ingestion du poison.

Le meilleur contre-poison est le tannin; il faut l'administrer après avoir fait vomir; si l'on ne peut s'en procurer immédiatement, il faut, comme nous l'avons déjà dit à propos d'autres empoisonnements, le remplacer par du café très fort.

II. utile. — Les feuilles, ou plutôt leur principe actif, la digitaline, sont employées en médecine, sous forme de pilules, d'infusion ou de teinture alcoolique, dans certaines affections du cœur pour en ralentir les battements exagérés. Dans ce cas, la digitaline agit comme tonique, c'est-à-dire qu'elle augmente l'énergie musculaire du ventricule pour qu'il parvienne à régulariser la circulation. C'est donc avec raison que l'on a quelquefois appelé la Digitale le « Quinquina du cœur ».

III. ornementale. — La Digitale est souvent cultivée dans les jardins pour la beauté de ses fleurs d'un rose pourpre, quelquefois d'un rose tendre ou blanches, parsemées en dedans de la corolle de petits points bruns ou pourpres entourés chacun d'une auréole blanchâtre.

On a obtenu par la culture une race vigoureuse, à fleurs très grandes et très nombreuses, de couleur rouge, rose ou blanche, connue sous le nom de *Digitale à fleurs de Gloxinia*.

La Digitale est employée à la décoration des plates-bandes, des massifs, des ruines, des rocailles et des endroits peu boisés.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 245. — A) Jeune plante de première année, sans tige florifère; B) extrémité d'une tige fleurie, de seconde année; 1) coupe longitudinale d'une fleur; 2) étamine grossie; 3) coupe de l'ovaire grossi; 4) fruit; 5) graines, grandeur naturelle et grossie.

Pl. 246. — EUPHRAISE OFFICINALE

EUPHRASIA OFFICINALIS L. — *N. Fl.* p. 115.

Casse-lunette, Herbe à l'ophtalmie, Luminet.

Plante annuelle de 5 à 20 centimètres, à tige dressée, simple ou rameuse, très variable suivant la station, commune dans les prairies, sur les pelouses sèches, aux bords des bois et des chemins. — Fleurit de mai en octobre.

L'Euphrase officinale est une plante amère et légèrement aromatique. Les animaux la mangent assez volontiers.

Comme l'indiquent ses noms vulgaires, elle était autrefois très usitée dans certaines maladies des yeux.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 246. — A) Plante entière; 1) fleur isolée, grossie; 2) coupe longitudinale de la fleur; 3) étamines; 4) pistil; 5) capsule fructifère; 6) graine grossie.

Pl. 247. — RHINANTHE CRÊTE-DE-COQ

RHINANTHUS CRISTA-GALLI L. — *N. Fl.* p. 115.

Crête-de-Coq, Cocriste, Plante à sonnettes.

Plante annuelle à tige simple ou rameuse, haute de 3 à 6 décimètres, commune dans les prairies, les lieux herbeux et les moissons. — Fleurit de mai en juillet.

Le Rhinanthé Crête-de-Coq est :

nuisible. — Cette espèce, bien reconnaissable dans les prairies à cause de la beauté de ses fleurs, vit en parasite sur les racines des Graminées qu'elle épuise et dont elle finit par prendre la place. Il faut la faucher avant la fructification pour l'empêcher de se multiplier par ses graines nombreuses.

C'est une herbe vénéneuse, ou du moins suspecte, que les animaux refusent généralement.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 247. — A et B) Partie inférieure et sommité fleurie; 1) fleur isolée; 2) coupe longitudinale de la fleur; 3) étamines; 4 et 5) fruit entier et coupé en long; 6) graines entourées d'une aile membraneuse, grandeur naturelle et grossie.

Pl. 248. — PÉDICULAIRE DES BOIS

PEDICULARIS SILVATICA L. — *N. Fl.* p. 115.

Plante bisannuelle à tiges nombreuses, de 5 à 20 centimètres, celle du centre dressée, les latérales étalées en rosette, commune dans les bois humides et les lieux herbeux ombragés, de préférence dans les sols siliceux. — Fleurit de mai en juillet.

La Pédiculaire des bois est :

nuisible. — Cette espèce, qui est parasite comme la précédente, est nuisible aux pâturages dans lesquels elle s'introduit quelquefois. Les animaux la refusent, sinon quand elle est très jeune; elle passe pour être vénéneuse.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 248. — A) Plante entière, grandeur naturelle; 1) calice; 2) fleur entière isolée et grossie; 3) coupe longitudinale de la fleur; 4) calice enveloppant le fruit; 5) capsule fructifère; 6) capsule dont l'une des valves est enlevée; 7) graines, grandeur naturelle et grossie.

Pl. 249. — MÉLAMPYRE DES PRÉS

MELAMPYRUM PRATENSE L. — *N. Fl.* p. 117.

Mélampyre commun, Cochelet, Sarriette jaune, Sarriette de bois, Morelle sauvage.

Plante annuelle, à tige dressée, haute de 2 à 8 décimètres, commune dans les bois, les taillis, les lieux herbeux couverts et montueux. — Fleurit de juin en août.

Le Mélampyre des prés est :

utile. — Cette plante est recherchée par les bestiaux qui la mangent avec avidité.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 249. — A) Plante entière; 1) fleur isolée; 2) coupe longitudinale de la fleur; 3) capsule fructifère dont les valves sont encore soudées; 4) la même dont les deux valves sont entr'ouvertes; 5) graines, grandeur naturelle et grossie.

FAMILLE DES OROBANCHÉES

Pl. 250. — OROBANCHE ROUGE

OROBANCHE RUBENS WALL. (*O. Medicaginis* Duby).

Orobanche de la Luzerne.

Plante vivace à tige de 3 à 4 décimètres, succulente et rougeâtre dans la jeunesse, roussâtre au moment de la dessiccation, complètement dépourvue de matière colorante verte (chlorophylle), portant des feuilles réduites à de simples écailles et vivant en parasite sur les racines de diverses espèces de Luzernes, dans les champs et sur les coteaux arides. — Fleurit en mai et juin.

L'Orobanche rouge est :

nuisible. — Cette espèce doit être détruite aussitôt qu'elle envahit un champ de Luzerne, pour la double raison qu'elle fait dépérir la plante fourragère aux dépens de laquelle elle vit et que c'est une plante suspecte qui, ingérée avec le fourrage, peut déterminer des accidents chez les animaux.

D'autres espèces d'Orobanches se multiplient davantage et produisent des ravages autrement considérables que l'Orobanche de la Luzerne. La plus redoutable espèce de ce genre parasite est l'*Orobanche du Trèfle* (*Orobanche minor* Sutt.) qui envahit les champs de Trèfle en assez grande proportion pour en diminuer le rendement à un point tel que l'on est forcé de suspendre cette culture pendant un certain temps.

= EXPLICATION DE LA PLANCHE 250. — A) Partie inférieure de la plante fixée à des racines de Luzerne; B) tige fleurie; 1) fleur entière grossie; 2) coupe longitudinale de la fleur; 3) fruit capsulaire entr'ouvert, grossi; 4) graine très grossie.

FAMILLE DES LABIÉES

Pl. 251. — LAVANDE OFFICINALE

LAVANDULA OFFICINALIS VILL. (*L. Spica* L.; *L. vera* DC.).

Lavande vraie, Lavande en épi, Spic, Nard d'Italie.

Sous-arbrisseau à tiges très rameuses rapprochées en touffes, haut de 3 à 6 décimètres à l'état sauvage, mais pouvant atteindre 1 mètre par la culture, assez commun sur les collines et les endroits montueux du midi de la France; souvent cultivé dans les jardins. — Fleurit en juillet et août.

La Lavande officinale est :

utile. — Toute la plante, mais surtout les sommités fleuries, possèdent une odeur forte, agréable et très aromatique que l'on utilise pour chasser les insectes des armoires.

Par distillation, la Lavande donne une huile volatile, jaunâtre, connue sous le nom d'eau-de-vie de Lavande, d'essence de Lavande, d'huile d'aspic ou de spic, très employée en parfumerie pour la toilette et diverses préparations, en particulier celle de l'eau de Cologne.

Outre son huile essentielle, la Lavande renferme encore un principe amer et du tannin qui lui donnent des propriétés toniques et stimulantes; aussi, en médecine populaire, emploie-t-on souvent la Lavande sous forme d'infusion théiforme.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 251. — A) Extrémité d'un rameau fleuri; 1) fleur grossie; 2) coupe longitudinale d'une fleur; 3) étamines; 4) pistil; 5) carpelle mûr.

Pl. 252. — MENTHE VERTE

MENTHA VIRIDIS L. (*M. silvestris* L., var. *viridis*). — *N. Fl.* p. 123.

Baume.

Plante vivace, haute de 3 à 6 décimètres, à tiges dressées, à feuilles ordinairement vertes, assez variables dans leur forme, répandue çà et là le long des haies et des ruisseaux dans toute la France, et souvent cultivée dans les jardins. — Fleurit de juillet en septembre.

La Menthe verte est :

utile. — Elle répand, surtout quand on la froisse, une odeur aromatique très agréable qui rappelle celle du citron.

On en retire, par distillation, une huile volatile, connue sous le nom d'essence de *Menthe verte*, d'un prix très élevé. Cette essence et quelques autres analogues que l'on retire de plusieurs espèces voisines (*Menthe poivrée*, *Menthe Pouliot*) servent à diverses préparations pharmaceutiques, particulièrement à la fabrication des *pastilles de Menthe*, bien connues pour leurs propriétés digestives et pour la sensation de fraîcheur qu'elles déterminent dans la bouche.

Le *Menthol* ou *Camphre de Menthe*, que l'on obtient en faisant cristalliser l'essence de Menthe à une très basse température, sert à fabriquer des espèces de cônes qui, frottés sur la peau du front, produisent une sensation de fraîcheur et peuvent affaiblir les migraines. On connaît ces cônes sous le nom vulgaire de *crayons à migraines*.

Les *Crèmes de Menthe* s'obtiennent par la distillation d'alcool dans lequel on a mis infuser de la Menthe et une petite proportion de Mélisse, de Sauge et de Cannelle, ou bien simplement en mélangeant de l'essence de Menthe avec de l'alcool.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 252. — A) Sommité d'une tige fleurie; 1) fleur entière, grossie; 2) coupe longitudinale de la fleur; 3) étamine; 4) pistil et calice entr'ouvert.

Pl. 253. — LYCOPE D'EUROPE

LYCOPUS EUROPÆUS L. — *N. Fl.* p. 122.

Lycope des marais, Chanvre d'eau, Marrube aquatique, Pied de loup, Lance de Christ, Crumène.

Plante herbacée, vivace, haute de 5 à 10 décimètres, commune sur les bords des fossés et des ruisseaux et dans les endroits marécageux, dans toute la France. — Fleurit en juillet et août.

Le Lycope d'Europe est :

utile. — Cette espèce renferme du tannin en assez grande quantité. Sa saveur est astringente. On l'emploie quelquefois comme fébrifuge dans les fièvres intermittentes et comme astringent dans certaines hémorrhagies.

On retire des feuilles une matière colorante noire.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 253. — A) Rameau fleuri; 1) fleur entière; 2) coupe

longitudinale de la fleur; 3) étamine; 4) pistil; 5) fruit; 6) un carpelle mûr; 7) coupe du carpelle.

Pl. 254. — ORIGAN VULGAIRE

ORIGANUM VULGARE L. — *N. Fl. p. 122.*

Grande Marjolaine sauvage, Pied de lit.

Plante herbacée, vivace, haute de 3 à 6 décimètres, à tige dressée munie à la base de rejets stériles, commune dans les lieux incultes et montueux, le long des haies, sur la lisière et dans les clairières des bois, dans toute la France. — Fleurit de juillet en septembre.

L'Origan vulgaire est :

utile. — Toute la plante possède une odeur suave et aromatique et une saveur chaude et un peu amère. On l'emploie quelquefois en médecine populaire comme stimulante et dans l'économie domestique pour aromatiser les sauces.

Dans certaines régions du nord, on la fait entrer dans la composition de la bière.

Les chèvres et les moutons la broutent volontiers.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 254. — A) Tige fleurie; 1) fleur grossie; 2) coupe longitudinale d'une fleur; 3) étamine; 4) pistil; 5) fruit; 6) carpelle mûr.

Pl. 255. — THYM SERPOLET

THYMUS SERPYLLUM L. — *N. Fl. p. 122.*

Serpolet, Thym sauvage, Pillotet.

Plante vivace, à tiges couchées et radicales très ramifiées et formant un gazon épais, commune sur les pelouses sèches, sur les coteaux, les collines et dans les bois. — Fleurit de juin en septembre.

Le Thym Serpolet est :

utile. — La plante contient une huile essentielle qui lui donne une odeur agréable et pénétrante et une saveur chaude et amère; cette essence possède certaines propriétés excitantes, réconfortantes et diurétiques.

Le *thymol*, que l'on emploie en médecine comme antiseptique pour rem-

placer le phénol dont il ne présente pas les dangers toxiques, est extrait de l'huile essentielle du Thym.

Le Serpolet est brouté volontiers par les chèvres et les moutons, mais il est surtout recherché par les lapins et les lièvres.

Les abeilles butinent souvent ses fleurs.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 255. — A) Une tige couchée et radicante avec de nombreux rameaux fleuris ; 1) fleur isolée et grossie ; 2) coupe longitudinale d'une fleur ; 4) carpelles mûrs, grandeur naturelle et grossie ; 4) une feuille grossie.

Pl. 256. — HYSOPE OFFICINALE

HYSSOPUS OFFICINALIS L. — *N. Fl.* p. 122.

Plante vivace, de 3 à 4 décimètres de hauteur, à tige dressée, ligneuse à la base, se divisant en rameaux nombreux et rapprochés en touffes, spontanée sur les rochers et les collines sèches du midi et naturalisée çà et là dans le reste de la France sur les murailles et les ruines des vieux châteaux et des abbayes ; souvent cultivée dans les jardins. — Fleurit en juillet et août.

L'Hysope officinale est :

I. utile. — Toute la plante renferme une huile volatile très aromatique qui a quelques rapports avec le camphre ; son odeur est forte et agréable et sa saveur un peu amère.

On l'emploie quelquefois en médecine, sous forme d'infusion, comme remède stimulant et tonique.

Elle entre dans la composition de l'absinthe.

On l'emploie souvent en parfumerie et quelquefois dans l'économie domestique comme condiment.

Les fleurs sont recherchées par les abeilles et donnent au miel un parfum agréable.

II. ornementale. — Cette plante, qui aime les terrains arides, convient très bien à la décoration des ruines, des rocailles et des talus ; on la cultive aussi en bordures. On voit souvent des *variétés à fleurs roses ou blanches*.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 256. — A) Portion inférieure de la plante ; B) extrémité d'un rameau fleuri ; 1) fleur isolée ; 2) coupe longitudinale de la fleur ; 3) étamine ; 4) calice renfermant le fruit ; 5) carpelles, grandeur naturelle et grossi.

Pl. 257. — CALAMENT ACINOS

CALAMINTHA ACINOS CLAIRV. — *N. Fl. p. 122.*

Thym Acinos, Mélisse Acinos, Clinopode champêtre, Petit basilic sauvage.

Plante annuelle de 1 à 3 décimètres, d'un vert grisâtre, à tige rameuse dès a base, commune dans les champs, les lieux incultes et pierreux, dans toute la France. — Fleurit de juin en août.

Les sommités fleuries du Calament Acinos sont légèrement astringentes et quelquefois employées en médecine populaire.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 257. — A) Plante entière; 1 et 2) fleurs entières, grossies; 3) coupe longitudinale de la fleur; 4) calice au moment de la maturité du fruit; 5) sa coupe longitudinale montrant les carpelles à la base; 6) l'un des quatre carpelles, grandeur naturelle et grossi.

Pl. 258. — MÉLISSE OFFICINALE

MELISSA OFFICINALIS L. — *N. Fl. p. 122.*

Citronnelle, Citronnade, Herbe au citron, Piment des abeilles, Piment des ruches, Thé de France.

Plante herbacée, bisannuelle, haute de 3 à 8 décimètres, assez fréquente dans les lieux incultes et le long des haies dans le midi de la France; seulement çà et là dans les autres régions; souvent cultivée dans les jardins. — Fleurit de juin en août.

La Mélisse officinale est :

utile. — Toute la plante exhale avant et au moment de la floraison une odeur suave assez analogue à celle du citron; sa saveur rappelle également celle du citron.

Elle renferme une huile essentielle qui lui donne des propriétés excitantes et toniques assez marquées; elle peut agir assez activement sur la digestion et la circulation et servir à combattre certains spasmes nerveux. On peut l'employer pour ces divers usages en simple infusion théiforme, mais son emploi le plus répandu et presque populaire est sous forme d'alcool de Mélisse ou eau de Mélisse des Carmes.

La Mélisse est une des plantes les plus recherchées par les abeilles; elle donne au miel un goût exquis.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 258. — A) Rameau fleuri ; 1) calice ; 2) fleur entière ; 3) coupe longitudinale de la fleur ; 4) carpelles mûrs, grandeur naturelle et grossi ; 5) coupe transversale d'un carpelle.

Pl. 259. — ROMARIN OFFICINAL

ROSMARINUS OFFICINALIS L.

Herbe aux couronnes, Encensier.

Sous-arbrisseau de 6 à 15 décimètres, à feuilles persistantes toute l'année, vertes en dessus, blanches et cotonneuses en dessous, commun dans le midi de la France sur les coteaux arides et dans les endroits pierreux ; souvent cultivé dans les jardins. — Fleurit en mai et juin.

Le Romarin officinal est :

I. utile. — Il contient dans toutes ses parties une huile essentielle camphrée qui lui communique une odeur forte et aromatique se conservant longtemps encore après la dessiccation ; sa saveur est chaude et un peu amère.

L'huile essentielle de Romarin, distillée, est très usitée en parfumerie et entre dans la composition de l'eau de Cologne.

Les sommités fleuries sont employées en infusion comme excitantes.

Les feuilles sont quelquefois utilisées comme assaisonnement et pour aromatiser les aliments.

Les fleurs sont très recherchées par les abeilles ; c'est le Romarin qui donne aux miels de Narbonne et de Mahon leur parfum spécial.

Les moutons broutent très volontiers les rameaux du Romarin, et cette nourriture donne à leur chair un goût particulier, très fin.

II. ornemental. — Le Romarin, plus certainement à cause de son parfum que pour la beauté de ses feuilles et de son feuillage, est très répandu dans les jardins d'agrément.

Dans le midi on en fait de très belles haies.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 259. — A) Rameau fleuri ; 1) fleur isolée ; 2) coupe longitudinale d'une fleur ; 3) l'une des deux étamines inférieures, les seules qui soient développées ; 4) l'une des étamines supérieures, avortée ; 5) pistil très grossi ; 6) coupe de l'ovaire ; 7) carpelle mûr ; 8) le même coupé longitudinalement.

Pl. 260. — SAUGE DES PRÉS

SALVIA FRATENSIS L. — *N. Fl.* p. 124.

Plante herbacée, vivace, haute de 2 à 8 décimètres, à grandes fleurs ordinairement d'un beau bleu et quelquefois roses ou plus rarement blanches, commune dans les prairies, sur les coteaux et les endroits secs et herbeux, au bord des chemins, dans toute la France. — Fleurit de mai en juillet.

La Sauge des prés est :

I. utile, en médecine populaire. — Ses feuilles et ses sommités fleuries jouissent de propriétés stimulantes pouvant activer la digestion stomacale.

II. nuisible, à la composition des prairies. — Toute la plante, qui exhale une odeur forte, peu agréable, est généralement refusée par les bestiaux; en vieillissant elle donne un foin très dur et presque ligneux absolument inutilisable. On doit la détruire dans les prairies.

III. ornementale. — Cette belle plante, très rustique, peut servir avantageusement à la décoration des jardins paysagers.

On a obtenu par la culture une jolie variété, dite à fleurs de *Lupin*, dont les fleurs d'un bleu clair ont le lobe central blanc. En combinant cette variété avec les autres formes à fleurs bleues, roses ou blanches, on peut obtenir des massifs d'un très joli effet.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 260. — A) Partie inférieure de la plante; B) tige fleurie; 1) coupe longitudinale de la fleur; 2) étamines; 3) ovaire grossi; 4) fruit: les quatre carpelles sont renfermés dans le calice persistant; 5) carpelle isolé.

Pl. 261. — GLÉCHOME FAUX-LIERRE

GLECHOMA HEDERACEA L. — *N. Fl.* p. 126.

Lierre terrestre, Couronne de terre, Herbe de Saint-Jean, Rondelette, Terrette.

Plante herbacée, vivace, à tiges courtes, rampantes, donnant naissance à des rameaux nombreux, les uns couchés et stériles, les autres dressés et portant les fleurs, commune dans toute la France dans les endroits ombragés et humides, le long des murs et des haies, dans les bois et sur les bords des chemins. — Fleurit de mars en mai.

Le Gléchome Faux-Lierre est :

utile. — Cette plante, dont l'odeur est forte, assez agréable et aromatique, et la saveur amère et un peu âcre, possède certaines propriétés excitantes et toniques. On l'emploie en médecine populaire comme pectorale contre les rhumes et les bronchites.

Les moutons et les chèvres la broutent assez volontiers.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 261. — A) Une tige rampante; avec deux rameaux fleuris, dressés, et un rameau stérile, couché; 1) calice; 2) fleur entière; 3) coupe longitudinale de la fleur; 4) étamine; 5) pistil; 7) carpelle mûr.

Pl. 262. — LAMIER POURPRE

LAMIAM PURPUREUM L. — *N. Fl. p. 126.*

Ortie rouge, Ortie puante, Pain de poulet.

Plante annuelle de 1 à 2 décimètres, très commune dans les lieux cultivés, les champs, les jardins, les décombres et au bord des chemins, dans toute la France. — Fleurit d'avril en octobre.

Le Lamier pourpre est une mauvaise herbe à odeur désagréable. Les bestiaux et les oiseaux de basse-cour la mangent cependant assez souvent.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 262. — A) Plante entière, fleurie; 1) fleur entière avant l'épanouissement de la corolle; 2) corolle grossie; 3) coupe longitudinale de la fleur grossie; 4) étamines; 5) carpelle mûr.

Pl. 263. — AGRIPAUME CARDIAQUE

LEONURUS CARDIACA L. — *N. Fl. p. 125.*

Cardiaire, Mélisse sauvage, Herbe aux tonneliers.

Plante herbacée, vivace, à tige très rameuse, haute de 6 à 15 décimètres, répandue çà et là le long des haies, dans les décombres et les lieux incultes. — Fleurit de juin en août.

L'Agripaume Cardiaque, préconisée autrefois contre les maladies du cœur, est aujourd'hui complètement inusitée en médecine.

Les moutons et les chèvres la broutent avec plaisir.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 263. — A) Rameau fleuri ; 1) corolle avec étamines et pistil inclus ; 2) coupe longitudinale de la fleur ; 3) pistil ; 4) carpelles mûrs enfermés dans le calice ; 5) carpelle.

Pl. 264. — GALÉOPSIS BIGARRÉ

GALEOPSIS VERSICOLOR CURT. (*G. Tetrahit* L. var. *versicolor* Cés.).

Plante annuelle, haute de 3 à 6 décimètres, à tige dressée, rameuse, à fleurs jaunes bariolées de violet et de blanc, disséminée çà et là dans quelques champs cultivés, surtout dans l'ouest de la France, et au bord des bois et des fossés dans le Dauphiné et quelques autres régions. — Fleurit en juillet et août.

Le Galéopsis bigarré n'est probablement qu'une simple variété, à fleurs plus grandes et jaunes, du *Galéopsis Tetrahit* (*Ortie chanvre*, *Ortie épineuse*. — *N. Fl.*, p. 124), plante très commune dans les champs, les haies, au bord des fossés et dans les endroits frais. Bien que le *Galéopsis bigarré* soit plus joli que le *G. Tetrahit*, ce n'est comme lui qu'une mauvaise herbe à détruire là où elle se propage.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 264. — A) Rameau fleuri ; 1) coupe longitudinale de la fleur ; 2) étamine ; 3) calice ; 4) fruit formé de quatre carpelles ; 5 et 6) carpelles isolés.

Pl. 265. — ÉPIAIRE DES BOIS

STACHYS SILVATICA L. — *N. Fl.* p. 125.

Ortie des bois, Ortie à crapaud, Ortie puante.

Plante herbacée, vivace, à tige dressée, haute de 5 à 10 décimètres, commune dans les bois humides, le long des haies et dans les endroits couverts. — Fleurit de juin en août.

L'Épiaire des bois, qui exhale une odeur forte et désagréable, est refusée par les bestiaux.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 265. — A) Extrémité de la tige fleurie ; 1) fleur entière grossie ; 2) coupe longitudinale de la fleur ; 3) fruit formé de quatre carpelles contenus dans le calice ; 4) les quatre carpelles réunis sur leur support commun ; 5) carpelles isolés, grandeur naturelle et grossi.

Pl. 266. — SCUTELLAIRE EN CASQUE

SCUTELLARIA GALERICULATA L. — *N. Fl.* p. 124.

Scutellaire commune, Toque, Tertianaire, Centaurée bleue, Casside.

Plante herbacée, vivace, à souche traçante, à tiges simples ou rameuses, haute de 2 à 5 centimètres, commune dans les lieux humides et au bord des eaux dans presque toute la France; rare dans la région méditerranéenne. — Fleurit de juin en septembre.

La Scutellaire en casque est :

utile. — Les bestiaux la mangent volontiers.

On peut en extraire une teinture noire.

Elle possède quelques propriétés fébrifuges peu marquées.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 266. — A) Tige fleurie; 1) fleur non épanouie; 2) fleur entière; 3) coupe longitudinale de la fleur; 4) fruit : le calice persistant forme une espèce de casque où sont renfermés les carpelles; 5) coupe d'un carpelle.

Pl. 267. — BRUNELLE VULGAIRE

BRUNELLA VULGARIS L. — *N. Fl.* p. 123.

Brunette, Bonnette, Prunelle, Charbonnière, Petite Consoude.

Plante herbacée, vivace, à tiges de 1 à 3 centimètres, couchées, ascendantes, à feuilles variablement découpées et à fleurs bleues, quelquefois roses ou blanches, commune dans les prés, les bois et au bord des chemins, dans toute la France. — Fleurit de juin en septembre.

La Brunelle vulgaire est :

utile. — Cette espèce est recherchée par les bestiaux, surtout à l'état frais. Elle n'est pas envahissante dans les prairies et peut y être tolérée sans crainte de la voir prendre la place des autres espèces fourragères.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 267. — A) Plante entière; 1) fleur isolée; 2) coupe longitudinale de la fleur; 3) calice fructifère; 4) carpelles, grandeur naturelle et grossi.

Pl. 268. — BUGLE RAMPANTE

AJUGA REPTANS L. — N. Fl. p. 127.

Herbe de Saint-Laurent, Consoude moyenne.

Plante herbacée vivace, à tige florifère dressée, haute de 1 à 4 décimètres, munie à la base de plusieurs rejets stériles souvent très allongés et radicans, commune dans les prairies, les lieux ombragés, les bois et aux bords des chemins, dans toute la France. — Fleurit de mai en juillet.

La Bugle rampante est :

utile. — Toute la plante est broutée volontiers par les bestiaux, surtout par les vaches et les moutons ; on doit la tolérer dans les prairies au même titre que l'espèce précédente.

Dans quelques contrées on mange ses feuilles et ses jeunes pousses en salade.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 268. — A) Plante entière avec tige florifère dressée et rejets stériles rampants ; 1) fleur non épanouie ; 2) fleur entière ; 3) coupe longitudinale de la fleur ; 4 et 5) fruits à quatre carpelles, grandeur naturelle et grossi ; 6) carpelles isolés.

Pl. 269. — GERMANDRÉE BOTRYDE

TEUCRIUM BOTRYS L. — N. Fl. p. 127.

Germandrée femelle.

Plante annuelle haute de 1 à 3 décimètres, assez répandue sur les coteaux arides, dans les champs pierreux et au bord des chemins, de préférence dans les terrains calcaires. — Fleurit de juillet en septembre.

La Germandrée Botryde est :

utile. — Les feuilles et les sommités fleuries contiennent un principe amer et une huile essentielle qui leur communiquent des propriétés stimulantes, toniques et digestives. En médecine populaire, on emploie ces parties en infusion.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 269. — A) Jeune plante ; B) rameau fleuri et fructifié ; 1) fleur isolée ; 2) coupe longitudinale de la fleur ; 3) coupe du calice fructifère ; 4) carpelles, grandeur naturelle et grossi.

FAMILLE DES VERBÉNACÉES

Pl. 270. — VERVEINE OFFICINALE

VERBENA OFFICINALIS L. — *N. Fl.* p. 128.

Herbe sacrée, Herbe à tous les maux, Herbe aux sorcières.

Plante herbacée, vivace, à tige haute de 3 à 6 décimètres, très commune sur le bord des chemins et dans les décombres, dans toute la France. — Fleurit de juin en octobre.

La Verveine officinale, regardée autrefois comme une panacée universelle, est encore aujourd'hui préconisée dans certaines campagnes contre une foule de maladies; ce n'est cependant qu'une plante amère, ne possédant que quelques faibles propriétés toniques, astringentes et aromatiques. La grande vogue dont a joui cette plante provient de ce qu'elle était employée dans les cérémonies religieuses des Gaulois et par les sorciers du moyen âge.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 270. — A) Partie supérieure de la plante; B) sommité fleurie; 1) fleur entière grossie; 2) coupe longitudinale d'une fleur; 3) fruit grossi à quatre carpelles; 4) l'un des carpelles isolé.

FAMILLE DES PLANTAGINÉES

Pl. 271. — PLANTAIN MAJEUR

PLANTAGO MAJOR L. — *N. Fl.* p. 128.

Grand Plantain, Plantain à grandes feuilles.

Plante herbacée, vivace, dépourvue de tige, commune sur le bord des chemins, dans les prairies, le long des fossés et dans les lieux incultes. — Fleurit de mai en octobre.

Le Plantain majeur est :

utile. — Ses feuilles sont mangées volontiers par les moutons et les chèvres et plus rarement par les vaches; les chevaux les dédaignent.

Ses graines sont très recherchées des petits oiseaux.

En médecine populaire, le Plantain est employé comme collyre dans les ophtalmies légères. Il était autrefois très usité comme astringent contre les crachements de sang et la dysenterie.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 271. — A) Plante entière, fleurie et fructifiée; 1) fleur grossie; 2) coupe longitudinale de la fleur; 3) pistil; 4) fruit capsulaire avant sa déhiscence; 5) le même ouvert circulairement; 6) graines, grandeur naturelle et grossie.

FAMILLE DES PLUMBAGINÉES

Pl. 272. — STATICE LIMONIUM

STATICE LIMONIUM L. — *Fl. du Nord de la France*, p. 135.

Statice des vases, Immortelle bleue, Soladelle, Béhen rouge.

Plante herbacée, vivace, à feuilles radicales, à tige florifère haute de 2 à 5 décimètres, à ramifications nombreuses portant une multitude de petites fleurs lilas entourées chacune d'un calice blanc et bleuâtre, assez répandue dans les sables maritimes humides, sur tout le littoral de l'Océan. — Fleurit de juillet en septembre.

Le Statice Limonium est :

ornemental. — C'est une plante très rustique qui convient admirablement à la décoration des plates-bandes, des massifs et des terrains accidentés, rocailleux et humides.

Les fleurs, coupées aussitôt leur épanouissement et séchées à l'ombre, conservent longtemps leur couleur. Les tiges fleuries ainsi desséchées servent avec les Immortelles et diverses Graminées à la confection des bouquets perpétuels.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 272. — A) Partie inférieure de la plante; B) tige fleurie; 1) fleur isolée et grossie; 2) coupe longitudinale de la fleur; 3) pistil.

FAMILLE DES GLOBULARIÉES

Pl. 273. — GLOBULAIRE VULGAIRE

GLOBULARIA VULGARIS L. — *N. Fl.* p. 129.

Globulaire commune, Marguerite bleue.

Plante herbacée, vivace, haute de 1 à 3 décimètres, assez répandue dans les lieux incultes et stériles, sur les coteaux herbeux et dans les pâturages montueux, dans presque toute la France. — Fleurit d'avril en juin.

La Globulaire vulgaire est une plante amère, dédaignée des bestiaux. Sa racine et ses feuilles passent pour être purgatives.

= EXPLICATION DE LA PLANCHE 273. — A et B) Plante entière; 1) fleur très grossie; 2) étamine; 3) pistil; 4) coupe du fruit.

FAMILLE DES AMARANTACÉES

Pl. 274. — AMARANTE RÉFLÉCHIE

AMARANTUS RETROFLEXUS L. — *N. Fl.* p. 129.

Amarante en épi.

Plante à tige dressée, haute de 3 à 8 décimètres, à fleurs de deux sortes, les unes mâles, les autres femelles, réunies en épis arrondis, répandue dans les décombres, les lieux cultivés, les champs en friche, au bord des chemins et au voisinage des habitations, dans presque toute la France; rare dans le nord. — Fleurit de juillet en septembre.

L'Amarante réfléchie est une mauvaise herbe sans aucun usage.

= EXPLICATION DE LA PLANCHE 274. — A) Sommité fleurie de la plante; 1) fleur mâle à étamines, grossie; 2) fleur femelle, grossie; 3) pistil de la fleur femelle; 4) coupe de la fleur femelle; 5) fruit capsulaire s'ouvrant circulairement à la maturité.

FAMILLE DES SALSOLACÉES

Pl. 275. — ÉPINARD COMESTIBLE

SPINACIA OLERACEA L. — N. Fl. p. 131.

Plante herbacée, annuelle ou bisannuelle, à tige haute de 3 à 8 décimètres à fleurs de deux sortes, mâles et femelles, verdâtres, réunies en petits glomérules à l'aisselle des feuilles, originaire de l'Orient, cultivée dans les jardins potagers et quelquefois subspontanée autour des habitations. — Fleurit de juin en septembre.

L'Épinard est :

utile — comme plante potagère. — Ses feuilles, d'une saveur douce et fade, sont mangées cuites et hachées, préparées de diverses façons.

On cultive deux races principales d'Épinard :

La première (*Spinacia inermis* Moench.) à graines lisses et sans piquants est connue sous les noms d'Épinard de Hollande à graines rondes, d'Épinard des Flandres, d'Épinard rond et de gros Épinard. Cette race a produit de nombreuses variétés dont les plus estimées sont l'Épinard blond à feuille d'Oseille et l'Épinard à feuille de laitue ou d'Esquerme.

La seconde (*S. spinosa* Moench.), a les graines épineuses, c'est la plus rustique ; on la connaît sous le nom d'Épinard commun, d'Épinard d'Angleterre ou d'Épinard d'hiver.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 275. — A) Plante encore jeune et non montée, à feuilles comestibles ; B) tige fleurie ; 1) fleur mâle, à étamines ; 2) fleur femelle à pistil ; 3) fruit arrondi, sans piquants ; 4) coupe du fruit.

Pl. 276. — BETTE VULGAIRE

BETA VULGARIS L. — N. Fl. p. 130.

Betterave, Bette-carde.

Plante annuelle ou bisannuelle, à racine charnue plus ou moins volumineuse, à tige haute de 1 à 2 mètres, à feuilles de deux sortes, celles de la base amples, à pétioles et à nervures charnus, celles de la tige moins grandes et sessiles, cultivée dans les champs et les jardins potagers et quelquefois subspontanée au voisinage des habitations. — Fleurit de juillet en septembre.

La Bette vulgaire existe à l'état spontané sur le littoral de la Manche, de l'Océan et de la Méditerranée; mais sa racine y est grêle et vivace; soumise depuis longtemps à l'influence de la culture, elle a fourni deux variétés principales, souvent considérées comme espèces distinctes, la *Bette carde* (*Beta Cicla* L.) et la *Betterave proprement dite* (*Beta vulgaris* L.).

I. La Bette carde est cultivée dans les jardins potagers sous le nom de *Poirée*; les feuilles se mangent comme celles de l'Oseille, seules ou associées avec elles. On en mange aussi les pétioles et les côtes, comme dans le Cardon.

On en distingue plusieurs sous-variétés, entre autres la *Poirée blonde*, la *P. rouge* et la *P. jaune*, ainsi nommées suivant la couleur des feuilles.

II. — La Betterave est cultivée pour l'alimentation de l'homme, comme plante fourragère et comme plante industrielle.

1°) *La Betterave comme plante potagère :*

La Betterave est un légume médiocre comme goût, mais nourrissant et de digestion facile. On la mange cuite, ou crue en salade. Les variétés alimentaires les plus estimées sont la *Betterave globe jaune*, la *rouge longue*, la *jaune longue*, la *rouge plate de Bassano*, etc.

2°) *La Betterave comme plante fourragère :*

Les racines constituent pour les animaux une nourriture aussi bonne que les pommes de terre et bien supérieure aux navets et aux carottes. On les donne cuites ou crues aux animaux de boucherie que l'on veut engraisser et aux vaches laitières.

Les feuilles sont également données aux vaches laitières qui les mangent avidement.

Les variétés fourragères les plus estimées sont : la *Betterave disette* ou *d'abondance* ou *à vaches*, sortant à moitié de terre, d'un rouge violet brunâtre, la plus communément cultivée; la *disette blanche*, sortant en partie de terre comme la précédente, les *jaunes grosse* et *d'Allemagne*, etc.

3°) *La Betterave comme plante industrielle :*

On sait toute l'importance donnée actuellement à la culture de la betterave pour la fabrication du sucre. Cette culture est surtout localisée dans nos départements du nord où l'industrie sucrière est spécialement développée.

Les principales variétés sucrières sont : la *Betterave de Silésie* ou *blanche à sucre*, blanche, enterrée, avec un petit *collet vert* hors de terre, qui renferme de 10 à 12 p. 100 de sucre et est la plus communément cultivée; la *blanche à collet rose*, un peu plus riche en sucre; la *blanche de Magdebourg*, petite, effilée et ramifiée, très riche; la *Boutoire*, répandue surtout dans le Nord, sortant en partie hors de terre, assez voisine de celle de Silésie,

mais moins riche; enfin, la *blanche améliorée Vilmorin*, la plus riche en sucre de toutes les betteraves.

Les pulpes qui restent après que l'on a obtenu par pression le jus sucré de la betterave servent à la nourriture des bestiaux. Elles étaient très recherchées il y a quelques années pour les vaches laitières, mais depuis l'emploi général des appareils à diffusion pour remplacer les presses hydrauliques et continues, elles sont devenues fort pauvres en matières nutritives. On les emploie également comme engrais.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 276. — A) Racine de betterave avec une feuille de la base (première année); B) extrémité d'une tige fleurie (seconde année); 1) fleur grossie; 2) coupe longitudinale de la fleur; 3) fruit; 4) graines.

Pl. 277. — ANSÉRINE BON-HENRI

CHENOPODIUM BONUS-HENRICUS L. — *N. Fl. p. 130.*

Bon-Henri, Toute-Bonne, Épinard sauvage, Blète, Blite.

Plante herbacée, vivace, à tige haute de 2 à 8 décimètres, commune dans le voisinage des habitations, le long des murs et au bord des chemins. — Fleurit de juillet en septembre.

L'Ansérine Bon-Henri est une mauvaise herbe; il est cependant des régions où l'on mange ses feuilles en guise d'Épinards.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 277. — A) Partie supérieure de la plante avec épi terminal des fleurs; 1) fleur non encore épanouie, grossie; 2) fleur ouverte, grossie, avec étamines et pistil; 3) fruit; 4) coupe longitudinale du fruit; 5) fruit non enveloppé dans le calice; 6) graine.

FAMILLE DES POLYGONÉES

Pl. 278. — RUMEX MARITIME

RUMEX MARITIMUS L. — *N. Fl. p. 132.*

Plante herbacée, bisannuelle, à tige simple ou rameuse, haute de 2 à 6 décimètres, répandue çà et là au bord des étangs et des fossés, sur le littoral et dans l'intérieur des terres. — Fleurit de juillet en septembre.

Le *Rumex* maritime est une herbe sans importance.

C'est à une autre espèce du même genre, le *Rumex Acetosa* L., que l'on rapporte l'Oseille, si communément cultivée dans les jardins potagers.

= EXPLICATION DE LA PLANCHE 278. — A) Partie de la plante ; 1) fleur très grosse ; les stigmates sont divisés en lanières disposées en pinceau ; 2) fruit ; 3) fruit de l'Oseille ; 4) graine.

Pl. 279. — RENOUÉE BISTORTE

POLYGONUM BISTORTA L. — *N. Fl.* p. 133.

Bistorte, Feuillotte, Serpentaire.

Plante herbacée, vivace, à tige simple, haute de 2 à 8 décimètres, répandue dans les prairies humides et les pâturages des montagnes ; çà et là dans les plaines. — Fleurit de mai en juillet.

La Renouée Bistorte est :

I. utile. — Le rhizome contient une grande quantité de tannin, de la fécule, de l'acide gallique, etc. Il est employé en médecine humaine et vétérinaire comme astringent énergique, contre les diarrhées et autres maladies.

On l'emploie dans l'industrie pour le tannage des peaux.

Les animaux, sauf les chevaux, mangent ses feuilles volontiers ; dans quelques cantons montagneux, on fait entrer cette plante dans la composition des prairies artificielles. Elle donne un fourrage fort dur.

II. ornementale. — Ses fleurs, d'un beau rose, disposées en épi compact, la font rechercher pour la décoration des endroits humides et couverts. On en cultive une variété à feuilles beaucoup plus larges et d'une taille plus élevée.

= EXPLICATION DE LA PLANCHE 279. — Portion souterraine et partie inférieure de la plante ; B) tige fleurie ; 1) fleurs grossies, avant leur épanouissement ; 2) une fleur entière, très grossie ; 3) coupe longitudinale de la fleur ; 4) pistil ; 5 et 6) fruits, grandeur naturelle et grossi.

Pl. 280. — **RENOUÉE SARRASIN**

POLYGONUM FAGOPYRUM L. (*Fagopyrum esculentum* MOENCH).

N. Fl. p. 133.

Blé noir, Sarrasin, Blé de Barbarie, Bucail, Carabin.

Plante annuelle, à tige dressée, souvent rougeâtre, haute de 3 à 8 décimètres, originaire de l'Asie, cultivée en grand dans plusieurs de nos provinces, particulièrement en Bretagne, dans la Basse-Normandie et dans le Morvan. — Fleurit de juillet en septembre.

Le Sarrasin est :

utile. — On le cultive comme plante alimentaire dans les régions où le sol est trop pauvre pour produire du Blé. Avec la farine que l'on retire de ses graines on fait un pain noir très nutritif, mais d'une digestion difficile ; le plus souvent, on la mange sous forme de galettes et de bouillie.

Le Sarrasin est souvent donné comme nourriture aux animaux, particulièrement aux porcs et à la volaille.

Ses fleurs fournissent beaucoup de miel aux abeilles, mais il est de qualité fort ordinaire.

Les tiges sont quelquefois employées comme fourrage, mais comme elles ne constituent qu'un médiocre aliment, on préfère les utiliser comme engrais. Il est même des régions où, après la moisson, on sème le Sarrasin exclusivement pour cet usage.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 280. — A et B) Plante entière ; 1) fleur grossie ; 2) étamines et pistil ; 3) pistil ; 4) fruit (akène), à trois angles, avant la maturité complète ; 5) fruit mûr, noir (grain de *Blé noir*).

FAMILLE DES DAPHNOÏDÉES

Pl. 281. — **DAPHNÉ MORILLON**

DAPHNE MEZEREUM L. — N. Fl. p. 134.

Bois gentil, Joli bois, Faux Garou, Lauréole gentille.

Sous-arbrisseau de 5 à 12 décimètres, à tige dressée, rameuse, répandu dans les bois montueux, dans presque toute la France. — Fleurit de février en avril.

Le Daphné Morillon est :

I. nuisible. — Toutes ses parties sont vénéneuses. Les animaux s'empoisonnent très rarement avec cette plante dont la grande âcreté les éloigne, mais ses fruits rouges sont une tentation pour les enfants et ont souvent occasionné des accidents; l'absorption d'une douzaine de ces fruits suffit pour causer la mort. Les symptômes de l'empoisonnement sont des frissons, la perte de connaissance, des douleurs intestinales et une dysenterie violente.

II. utile. L'écorce possède des propriétés irritantes et vésicantes assez marquées.

On l'emploie soit en l'appliquant sur la peau après l'avoir fait imbiber dans le vinaigre, soit en pommade ou en papier à la façon des vésicatoires. La vésication produite par l'écorce du Daphné Morillon est plus lente et plus douloureuse que celle qu'on obtient avec les cantharides, mais on n'a pas à redouter avec elle les effets fâcheux de ces dernières. On l'emploie aussi assez fréquemment en médecine vétérinaire. Les feuilles sont purgatives et usitées quelquefois en décoction.

On extrait des fruits une couleur rouge utilisée en peinture.

III. ornemental. — Le Daphné Morillon est souvent cultivé dans les jardins pour la beauté de ses fleurs d'un beau rose dont l'odeur est suave et auxquelles succèdent des fruits d'un rouge vif.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 281. — A) Rameau fleuri; B) rameau avec feuilles et fruits; 1) coupe longitudinale de la fleur; 2) pistil; 3) coupe du fruit; 4) noyau.

FAMILLE DES LAURINÉES

Pl. 282. — LAURIER D'APOLLON

LAURUS NOBILIS L.

Laurier des poètes, Laurier noble, Laurier franc, Laurier sauce, Laurier à jambons, Laurier commun.

Arbre toujours vert, originaire de l'Asie, à tige dressée et à rameaux nombreux, portant tantôt des fleurs mâles, tantôt des fleurs femelles, haut de 2 à 3 mètres au plus sous nos climats, mais pouvant atteindre 8 à 10 mètres dans des régions plus méridionales; naturalisé depuis un temps immémorial en Provence et dans toute la région méditerranéenne, il s'est répandu dans le sud-

ouest et l'ouest, le long du littoral; il est cultivé dans tout le reste de la France où il demande des soins particuliers pour prospérer. — Fleurit en mars et en avril.

Le Laurier d'Apollon est :

I. utile. — Les feuilles renferment une huile essentielle qui leur communique une odeur forte et aromatique et une saveur chaude; elles servent surtout comme condiment mais possèdent d'autre part quelques propriétés stimulantes et toniques.

On retire de ses baies une huile assez souvent employée en médecine pour frictions stimulantes.

II. ornemental. — On le cultive très souvent pour la beauté de son feuillage. Il se laisse tailler des façons les plus pittoresques, en cônes, en pyramides, en sphères et en cercles superposés.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 282. — A) Rameau fleuri; 1) fleurs femelles disposées en ombelles; 2) une fleur mâle; 3) une fleur femelle; l'ovaire est entouré de quatre petits filets plats portant une glande; 4) coupe d'une fleur femelle; 5) une étamine isolée et très grossie: le filet porte deux glandes très distinctes; 6) fruits ou baies; 7) coupe d'une baie.

FAMILLE DES ÉLÉAGNÉES

Pl. 283. — ARGOUSIER FAUX-NERPRUN

HIPPOPHAE RHAMNOIDES L. — *Fl. du Nord de la France*, p. 142.

Arbrisseau épineux et très rameux à fleurs mâles et femelles disposées sur des pieds différents, pouvant atteindre 3 mètres et plus, répandu dans les vallées des Alpes d'où il descend en suivant les cours d'eau jusqu'aux bords de la Méditerranée, et dans les sables maritimes de nos départements du nord et du nord-ouest, où il est très utile pour fixer les dunes. — Fleurit en mars et avril; fructifie en août et septembre.

L'Argousier est :

ornemental. — Il est souvent cultivé dans les jardins et les parcs où la teinte grisâtre argentée de son écorce et de son feuillage forme un contraste frappant avec les autres arbres. Il est des plus curieux en automne quand il est chargé de ses fruits d'un jaune orangé.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 283. — A) Jeune rameau ; B) rameau avec feuilles et fruits ; 1) fleur mâle ; 2) fleur femelle ; 3) coupe longitudinale du fruit ; 4) graine.

FAMILLE DES ARISTOLOCHIÉES

Pl. 284. — ARISTOLOCHE CLÉMATITE

ARISTOLOCHIA CLEMATITIS L. — *N. Fl.* p. 135.

Aristoloché des Vignes, Guillebaude, Poison de terre, Pommerasse, Ratelaire, Sarrazine.

Plante herbacée, vivace, à tiges dressées hautes de 4 à 8 décimètres, assez communément répandue dans les bois, le long des haies et des chemins, dans les lieux incultes et pierreux, dans les vignes, les luzernes, etc., dans une grande partie de la France, particulièrement aux environs de Paris, dans l'est, l'ouest et le sud-ouest, le centre et la région méditerranéenne. — Fleurit de mai en septembre.

L'Aristoloché Clématite est :

nuisible. — C'est une plante vénéneuse dont l'action toxique agit sur le système nerveux. Son odeur forte, vireuse et désagréable et sa saveur âcre et amère en écartent les animaux, et comme d'autre part rien en elle ne peut attirer les enfants elle produit heureusement bien peu d'accidents.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 284. — A) Tige fleurie ; 1) : coupe longitudinale d'une fleur ; 2) pistil ; 3) coupe transversale de l'ovaire ; 4) capsule fructifère ; 5) graine.

FAMILLE DES EUPHORBIACÉES

Pl. 285. — EUPHORBE RÉVEILLE-MATIN

EUPHORBIA HELIOSCOPIA L. — *N. Fl.* p. 137.

Petite Éclaire, Lait de couleuvre.

Plante annuelle de 1 à 4 décimètres, à tige dressée simple ou rameuse, à fleurs, les unes mâles, les autres femelles, réunies dans une enveloppe unique, commune dans les jardins et les lieux cultivés. — Fleurit de mai en septembre.

L'Euphorbe Réveille-matin est :

nuisible. — Il renferme un suc laiteux, blanchâtre qui est âcre et vénéneux et qui appliqué sur la peau est irritant. Dans les campagnes on l'utilise quelquefois pour enlever les verrues.

Les graines sont vénéneuses.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 285. — A) Plante entière, fleurie ; 1) détails d'une inflorescence ; 2) enveloppe commune contenant plusieurs fleurs mâles consistant chacune en une étamine et une seule fleur femelle, penchée et portée sur un long pédicelle ; 3) pistil ou extrémité de la fleur femelle ; 4) fruit capsulaire ; 5) graines.

Pl. 286. — MERCURIALE VIVACE

MERCURIALIS PERENNIS L. — *N. Fl.* p. 136.

Mercuriale des bois, Mercuriale sauvage, Chou de chien.

Plante herbacée, vivace, à souche souterraine rampante, à tiges hautes de 2 à 3 décimètres, à fleurs mâles et femelles portées sur des pieds différents, commune dans les bois et les haies dans presque toute la France. — Fleurit en avril et mai.

La Mercuriale vivace est :

nuisible. — C'est une plante vénéneuse, dangereuse pour les animaux, particulièrement pour les moutons ; les bestiaux la refusent d'ailleurs généralement à cause de son âcreté. Son principe vénéneux, la *mercuriale*, disparaît par la dessiccation et la cuisson.

A dose modérée, elle est pour l'homme un purgatif très violent et elle détermine souvent des vomissements.

= EXPLICATION DE LA PLANCHE 286. — A) Plante entière (pied femelle fleuri); 1) fleurs mâles; 2) fleur anormale; 3) étamine; 4) fleurs femelles portant à la base quelques étamines réduites au filet et non fertiles; 5 et 6) fruits capsulaires, grandeur naturelle et grossi; 7) coupe longitudinale du fruit; 8) graine.

Pl. 287. — BUIS TOUJOURS VERT

BUXUS SEMPERVIRENS L. — *N. Fl.* p. 136.

Bois bénit, Ozanne.

Arbuste très rameux, à feuillage persistant, à fleurs mâles et femelles distinctes, spontané dans les terrains calcaires sur les coteaux arides et les bois dans plusieurs régions montagneuses, particulièrement dans les Pyrénées où il peut atteindre 5 à 6 mètres; cultivé dans toute la France dans les jardins et les parcs où sa taille peut varier entre 2 ou 3 décimètres et plusieurs mètres. — Fleurit en mars et avril.

Le Buis toujours vert est :

I. utile, 1^o) dans l'industrie. — Son bois à grain très fin et serré est employé pour le tour, la tabletterie, la gravure sur bois et une foule d'objets qui réclament à la fois la solidité et le poli.

2^o) en médecine populaire. — On emploie quelquefois les feuilles comme purgatif et l'écorce comme fébrifuge; les feuilles et le bois réduits en poudre sont aussi utilisés comme sudorifique.

II. nuisible. — Toutes les parties de la plante, mais surtout les feuilles, sont vénéneuses. Le principe toxique est la *buxine*; il n'est pas détruit par la dessiccation ni la cuisson.

Le Buis occasionne encore assez fréquemment des empoisonnements chez les animaux bien que l'odeur désagréable et la saveur amère de son feuillage les en écartent généralement.

Chez l'homme, les accidents constatés jusqu'ici sont presque toujours durs à certaines fraudes condamnables, par exemple la substitution des feuilles du buis au houblon dans la fabrication de la bière.

III. ornemental. — C'est le plus populaire de nos arbustes à feuillage persistant; il est répandu dans presque tous les jardins et les parcs. Très rustique, il brave les plus grands froids et il se prête à toutes les tailles, depuis la forme naine jusqu'à celle en buisson compacte ou d'arbrisseau.

Sous ces diverses formes on en fait des bordures, des haies et on le mélange aux autres arbrisseaux dans les bosquets et les massifs.

La culture a produit de nombreuses variétés à feuillage plus ou moins large et d'autres à feuilles panachées, c'est-à-dire bordées de jaune ou de blanc jaunâtre. Les variétés les plus généralement cultivées sont le *Buis à feuilles étroites*, le *B. à feuilles de myrte*, le *B. à feuilles de romarin*, le *B. nain* et le *B. à bordures*.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 287. — A) Rameau fleuri; 1) fleurs mâles et femelles réunies en masse globuleuse; 2) fleur mâle; 3) fleur femelle; 4) capsule fructifère à trois valves portant chacune deux pointes et contenant deux graines; 5) graine.

FAMILLE DES MORÉES

Pl. 288. — MÛRIER NOIR

MORUS NIGRA L.

Arbre de 6 à 10 mètres de hauteur, à fleurs les unes mâles, les autres femelles, originaire de l'Asie, cultivé dans toute la France, principalement dans le midi. — Fleurit en mai; fructifie en juillet et août.

Le Mûrier noir est :

utile. — Les fruits appelés *mûres*, assez ressemblants à ceux du Framboisier, d'abord rouges puis d'un pourpre noirâtre à la maturité, sont d'une saveur douce, sucrée et légèrement acide. Ils sont très rafraîchissants, mais constituent un aliment médiocre et peu digestif; ils ont de plus l'inconvénient de tacher les doigts et les lèvres. On en fait un sirop fort agréable très employé contre les maux de gorge et des boissons rafraîchissantes.

Les feuilles peuvent servir à la nourriture des vers à soie; mais les sériciculteurs de profession n'emploient guère que celles du *Mûrier blanc* (*Morus alba* L.), qui sont bien préférables sous ce rapport.

Le bois sert au chauffage.

L'écorce renferme des fibres textiles qui pourraient être utilisées pour faire des cordages grossiers.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 288. — A) Rameau fleuri; 1) épi de fleurs mâles; 2) une fleur mâle, grossie; 3) la même, étalée; 4) une fleur femelle isolée; 5) coupe de l'ovaire; 6 et 7) fruits.

Pl. 289. — FIGUIER COMMUN

FICUS CARICA L.

Arbre à cariques, Bou.

Arbre pouvant atteindre 10 à 12 mètres, mais restant le plus souvent, sous nos climats tempérés, à l'état d'arbrisseau; originaire de l'Orient, il a été introduit dans les Gaules par les Phocéens lors de la fondation de Marseille et il est aujourd'hui cultivé en grand en Provence, dans le Languedoc et le Bordelais, d'où il remonte le long du littoral jusqu'à Cherbourg; on le cultive encore en France dans les jardins çà et là, surtout dans le centre, aux environs de Paris et dans le Nord, mais il n'y mûrit que très difficilement, les étés bien chauds et dans les endroits abrités. — Fleurit de juin en octobre.

Le Figuier est :

I. utile, 1^o) à l'alimentation de l'homme. — On le cultive presque exclusivement en vue de la récolte des *figues*, que l'on considère généralement comme les fruits du Figuier, mais qui ne sont rien autre chose que le réceptacle creux et charnu des fleurs qui se trouvent à l'intérieur. Ces fleurs très petites sont les unes mâles, les autres femelles; à ces dernières succèdent les fruits proprement dits, c'est-à-dire ces petits grains très nombreux qui sont si désagréables sous la dent et qu'au premier abord on prend pour des graines.

Les figues sont mangées vertes ou desséchées. Les figues vertes sont très nutritives, sucrées, agréables au goût, rafraîchissantes et d'une digestion facile; il importe cependant d'enlever l'enveloppe extérieure qui est coriace et indigeste.

Les figues sèches sont plus indigestes, et c'est cependant sous cette forme que l'on en fait la plus grande consommation. La préparation qu'on leur fait subir pour les conserver est bien simple. Il suffit de les cueillir par un temps bien sec, puis de les dessécher au soleil sur des claies, ou au four si l'automne est pluvieux. Après avoir fait un triage suivant les diverses qualités, on les aplatit en les plaçant dans des caisses ou des paniers grossiers. Les plus belles, ou *figues grasses*, sont grasses et épaisses; les plus ordinaires, ou *blanches*, sont petites et très sucrées, souvent même elles sont recouvertes d'un peu de farine pour éviter qu'elles adhèrent ensemble.

On cultive de nombreuses variétés de figues; on les classe ordinairement en trois groupes principaux : les *figues blanches*, les *figues colorées* et les *figues noires*, suivant la couleur de l'enveloppe extérieure qui présente toutes les teintes intermédiaires entre le jaune verdâtre ou blanchâtre, le violet et le noir.

Dans le midi on obtient souvent deux récoltes différentes. Les figues de la première, dites *figues fleurs*, ne renferment ordinairement que des fleurs femelles, elles sont mûres vers les premiers jours de juillet et se mangent vertes. Les figues de la seconde récolte qui se fait en septembre portent à la fois des fleurs mâles et femelles et par conséquent des fruits; elles sont consommées indifféremment vertes ou sèches.

2°) *en médecine populaire*. — Les figues sont émollientes et un peu laxatives; on en fait souvent, dans les campagnes, des tisanes, des gargarismes contre les maux de gorge légers et des cataplasmes émollients.

Les tiges et les rameaux contiennent un suc assez abondant qui est purgatif et est quelquefois usité pour détruire les verrues.

3°) *dans l'économie domestique et l'industrie*. — Le bois sert au chauffage, et à divers usages, notamment à faire des vis de pressoir.

II. ornemental. — Dans les régions où il mûrit difficilement, le Figuier est plutôt cultivé comme plante décorative que comme arbre fruitier; en effet son feuillage abondant, large et découpé en fait un arbre paysager d'un certain mérite. Dans le midi, on en garnit les rochers et les endroits arides.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 289. — A) Rameau avec feuilles et inflorescences charnues; 1) fleur mâle isolée et grossie; 2) fleur femelle, isolée et grossie; 3) le réceptacle charnu à maturité (*figue*); 4) coupe de la figue montrant l'épaisseur relative du réceptacle, la disposition des fleurs et des fruits (*akènes*) à l'intérieur et l'ouverture qui se trouve au sommet.

FAMILLE DES ULMACÉES

Pl. 290. — ORME CHAMPÊTRE

ULMUS CAMPESTRIS SMITH. — *N. Fl.* p. 138.

Ormeau, Orme des champs, Orme blanc, Arbre au pauvre homme.

Arbre de grande taille, pouvant atteindre de 20 à 25 mètres, à écorce d'un gris brunâtre, raboteuse et crevassée, à branches étalées et très rameuses formant une vaste cime, commun le long des chemins et dans les bois. — Fleurit en mars et avril.

L'Orme champêtre est :

I. utile. — Son bois dur, très solide et se travaillant aisément, est

recherché pour la charpente, le charronnage et l'ébénisterie. Il est fréquemment employé pour le chauffage.

L'écorce, qui renferme une certaine quantité de tannin, sert pour le tannage des peaux; elle est quelquefois employée en médecine comme tonique et astringente.

Avec les fibres libériennes de l'écorce on fabrique des cordages grossiers, des liens, des nattes, etc.

Les feuilles et même les fruits (*samares*) sont mangés assez volontiers par les bestiaux.

II. ornemental. — C'est l'arbre le plus généralement employé pour la décoration des routes, avenues et promenades; il est, en effet, le plus propre à cet usage, car son feuillage se conserve très longtemps et il brave aisément les intempéries des saisons.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 290. — A) Rameau fleuri; B) rameau avec feuilles et fruits; 1) fleur complète très grossie; 2) pistil isolé; 3) fruit ailé-membraneux; 4) graine.

FAMILLE DES URTICÉES

Pl. 291. — ORTIE DIOÏQUE

URTICA DIOICA L. — *N. Fl.* p. 138.

Grande Ortie.

Plante herbacée, vivace, haute de 5 à 15 décimètres, portant des fleurs mâles et femelles sur des pieds différents; sa tige et ses feuilles sont couvertes de petits poils très piquants qui, en pénétrant dans la peau des personnes qui les touchent, produisent des piqûres irritantes et brûlantes suivies de vives et douloureuses démangeaisons; la cuisson produite par cette piqûre est due à ce que les poils en se brisant dans la peau laissent échapper un liquide caustique; cette espèce est très commune le long des haies, sur le bord des chemins, parmi les buissons et les décombres, au pied des murs et au voisinage des habitations. — Fleurit de juin en octobre.

L'Ortie dioïque est :

utile. — La tige, après avoir été soumise au rouissage, donne une filasse, sans doute inférieure à celle du Lin et du Chanvre, mais qui peut servir aux mêmes usages.

Les feuilles, surtout quand elles sont déjà à demi fanées, se donnent aux vaches, qui les mangent avec avidité; elles augmentent la production du lait.

Les graines constituent un bon aliment pour les volailles.

La racine fournit une belle couleur jaune.

Le suc de l'Ortiè est astringent; on l'emploie quelquefois contre les hémorrhagies et les diarrhées.

Dans certaines maladies, on pratique l'*urtication*, c'est-à-dire que l'on fustige le malade avec des orties. Cette opération se fait surtout pour déterminer une excitation violente ou pour rappeler certaines éruptions que l'on a intérêt à ne pas laisser disparaître.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 291. — A) Sommité d'une tige fleurie; 1) portion d'une grappe de fleurs mâles, grossies; 2) fleur mâle, isolée; 3) portion d'une grappe de fleurs femelles grossies; 4) fleur femelle grossie; 5) fruit : la graine est renfermée dans une enveloppe un peu charnue; 6) coupe d'une graine.

PL. 292. — PARIÉTAIRE OFFICINALE

PARIETARIA OFFICINALIS L. — *N. Fl. p. 138.*

Casse-pierre, Perce-muraille, Épinard de muraille, Herbe de Notre-Dame, Morelle de muraille, Opératoire.

Plante herbacée, vivace, à tiges de 2 à 8 décimètres, simples, dressées ou étalées et très rameuses, portant tout à la fois des fleurs complètes et d'autres manquant d'étamines ou de pistil, commune sur les vieux murs, dans les décombres et le long des haies. — Fleurit de juin en octobre.

La Pariétaire officinale est :

utile. — On l'emploie souvent en médecine populaire comme émollient et diurétique. Ces propriétés sont dues à la grande quantité de nitrate de potasse que la plante renferme et qu'elle puise sur les vieux murs.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 292. — A) Tige fleurie; 1) portion grossie d'une inflorescence; 2) fleur isolée et grossie, avec étamines et pistil; 3) fleur femelle; 4) pistil.

FAMILLE DES CANNABINÉES

Pl. 293. — CHANVRE CULTIVÉ

CANNABIS SATIVA L. — *N. Fl.* p. 138.

Chambrie, Chanvenon, Chameret, Charbé, Cherbe.

Plante herbacée, annuelle, à tige dressée, simple ou un peu rameuse au sommet, haute de 1 à 2 mètres, à fleurs mâles et femelles sur des pieds différents, les premières en grappes rameuses disposées au sommet et à l'aisselle des feuilles, les secondes en petits épis courts et feuillés, placés à l'aisselle des feuilles supérieures. Originaire de l'Asie, le Chanvre est cultivé en grand dans plusieurs de nos départements et on le trouve quelquefois subspontané au voisinage des habitations. — Fleurit de juin en septembre.

Le Chanvre est :

I. utile, 1^o) dans l'industrie.

L'écorce fournit des fibres textiles dont on fait des toiles plus ou moins fines, les toiles à voiles, des ficelles, des câbles, etc. Pour pouvoir être travaillé le Chanvre doit subir diverses préparations industrielles.

La première est le rouissage, qui se fait aussitôt que les tiges sont arrachées et séchées. Le rouissage à l'eau courante donne une filasse bien supérieure comme résistance et coloration à celle qu'on obtient avec le rouissage à l'eau dormante; mais en employant l'eau chaude et alcaline, la filasse est encore plus belle et plus fine.

Le rouissage terminé, on sèche le chanvre, puis on l'écrase pour séparer les fibres textiles du bois; enfin on le peigne pour isoler chacune des fibres. Ces dernières opérations se font soit à la main, soit à la machine.

Les pieds mâles qui sont les plus petits et souvent appelés, pour cette raison, Chanvre femelle par les cultivateurs, donnent plus de filasse que les pieds femelles, qui sont, par contre, appelés Chanvre mâle.

2^o) dans l'économie domestique.

Les graines, connues sous le nom de *chênevis*, servent à la nourriture de la volaille et des petits oiseaux. Elles donnent, par expression, une huile bonne à brûler et utilisée pour la peinture.

Les tourteaux obtenus après la fabrication de l'huile servent à engraisser les porcs et les autres bestiaux.

Avec le bois, on fait des allumettes soufrées.

II. nuisible.

Le Chanvre exhale une odeur forte et désagréable, capable, lorsqu'on la respire longtemps, comme par exemple en séjournant dans un champ, d'agir activement sur le système nerveux en provoquant des vertiges et une sorte d'ivresse. Cette propriété du chanvre est surtout développée dans les pays chauds; dans les pays froids, au contraire, elle s'atténue et finit même par disparaître.

La variété qui possède les propriétés les plus actives sous ce rapport est le *Chanvre de l'Inde*; c'est avec lui que l'on fabrique le *haschich* que les Orientaux absorbent pour déterminer une sorte d'ivresse accompagnée de sensations agréables, étranges et variées. L'usage habituel du haschich n'est guère moins nuisible que celui de l'opium.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 293. — A) Extrémité fleurie d'un pied mâle; B) extrémité fleurie d'un pied femelle; 1) fleur mâle grossie; 2) étamines; 3) fleur femelle; 4) fruit; 5) graines, grandeur naturelle et grossie.

Pl. 294. — HOUBLON GRIMPANT

HUMULUS LUPULUS L. — *N. Fl.* p. 138.

Vigne du nord, Salsepareille nationale.

Plante herbacée, vivace, à tige volubile s'enroulant autour des arbres, des buissons et autres supports naturels et pouvant acquérir plusieurs mètres de longueur, portant sur des pieds différents des fleurs mâles réunies en grappes et des fleurs femelles disposées en épis compacts, ovoïdes ou arrondis. À l'état spontané, le Houblon est très répandu dans les haies, les buissons et sur la lisière des bois; on le cultive en grand dans les houblonnières, autour de perches de 4 à 6 mètres de hauteur, dans plusieurs régions, notamment dans le nord, l'Alsace et la Bourgogne. — Fleurit en juillet et août.

Le Houblon est :

I. utile. — Il est surtout employé dans la fabrication de la bière, à laquelle il communique son arôme et son amertume. On n'emploie à cet usage que les inflorescences femelles, arrivées à maturité.

Ces inflorescences ont la forme d'une sorte de cône de 2 à 3 centimètres de longueur et sont formées de bractées membraneuses, qui contiennent à leur base deux petits fruits ou akènes; ces fruits sont couverts de petites glandes brillantes qui se détachent sous forme d'une poussière jaune. C'est cette poussière, d'une odeur agréable, aromatique et pénétrante et d'une saveur amère, très prononcée, qui est la substance active; elle a reçu le nom de *lupuline*.

Les cônes de houblon sont également employés en médecine; on en fait des tisanes que l'on prend pour augmenter l'appétit, favoriser la digestion ou comme dépuratif.

Les tiges macérées dans l'eau fournissent de bons liens; on peut en extraire une filasse grossière pour cordages.

Les animaux, surtout les vaches, recherchent les feuilles du houblon.

Dans quelques pays du nord, on mange les jeunes pousses en guise d'asperges.

II. ornemental. — On utilise souvent le Houblon soit seul, soit mêlé à d'autres plantes grimpantes, pour garnir les buissons, les haies, les tonnelles, etc.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 294. — A) Grappe de fleurs mâles; B) inflorescence femelle, les petits épis compacts sont disposés à l'aisselle des bractées; C) portion d'une tige, avec feuilles et cônes; 1) fleur mâle, grossie; 2) étamine; 3) épi de fleurs femelles, grossies; 4) une fleur isolée: chaque ovaire est entouré d'une enveloppe florale réduite à une écaille; 5) écaille du cône; 6) akènes.

FAMILLE DES JUGLANDÉES

Pl. 295. — NOYER ROYAL

JUGLANS REGIA L. — *N. Fl.* p. 138.

Goguier, Gognier.

Arbre de haute taille pouvant atteindre de 20 à 25 mètres, mais ne dépassant pas ordinairement plus de 20 mètres, à fleurs mâles et femelles distinctes, originaire de l'Asie et cultivé en France, depuis un temps immémorial, dans les jardins, les vergers, les cours et le long des chemins. — Fleurit en mai; fructifie en août et septembre.

Le Noyer est :

utile. — Les fruits, bien connus sous le nom de *noix*, se composent d'une enveloppe extérieure (*brou*), charnue, d'un vert luisant, noircissant et se détachant à maturité et du noyau qui s'ouvre en deux valves et renferme la graine ou amande plissée que tout le monde connaît.

Les graines à maturité sont un aliment très agréable. Elles sont surtout recherchées quand elles sont fraîches alors que leur enveloppe, qui est

amère, peut encore s'enlever facilement. Une fois sèches elles constituent un aliment assez indigeste ; sous cette forme cependant, on en fait dans les campagnes une assez grande consommation en hiver.

On en extrait une huile, dite *huile de noix*, qui est employée à l'alimentation, à l'éclairage, pour la peinture, la fabrication des savons et des vernis.

Le résidu de la fabrication de l'huile, ou *marc*, est donné aux animaux et à la volaille.

Le brou fournit une teinture brune jaunâtre connue sous le nom de *brou de noix* ; elle sert à donner aux bois blancs la teinte du noyer, au chêne l'aspect du vieux chêne et à teindre les cuirs.

En médecine populaire on prépare avec le brou, qui est amer, tonique et astringent, une liqueur digestive et stomachique, connue sous le nom d'*eau-de-vie de noix*.

Les feuilles fraîches possèdent une odeur forte et désagréable et une saveur amère et nauséabonde. On les utilise pour chasser les mouches et les insectes ; leur infusion aqueuse tue les fourmis.

Le bois est très dur, d'un grain très fin, de couleur brune et diversement veiné ; il est très employé par les menuisiers, les ébénistes, les tourneurs, les carrossiers, les armuriers et les sabotiers. Le cœur est très durable, mais l'aubier se pique très facilement des insectes.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 293. — A) Rameau fleuri, avec fleurs mâles en chatons allongés et fleurs femelles sessiles ; B) rameau fructifié ; 1) fleur mâle, isolée et grossie ; 2) étamine ; 3) fleur femelle, grossie.

FAMILLE DES CUPULIFÈRES

Pl. 296. — HÊTRE DES BOIS

FAGUS SILVATICA L. — *N. Fl.* p. 439.

Fau, Fouteau, Fayard, Foyard.

Arbre de haute taille, pouvant atteindre 40 mètres de hauteur, portant des fleurs mâles et femelles distinctes, commun dans les bois et les forêts. — Fleurit en avril ; fructifie en juillet et août.

Le Hêtre est :

I. utile. — Le bois de couleur pâle, à grain très serré, tout à la fois léger et solide, est l'un des plus usités dans la menuiserie et le charonnage ;

on en fait des meubles communs, des pelles, des rames, des jantes de roues, etc.

Comme bois de chauffage, il est supérieur au Chêne et à l'Orme; on en fait un très grand commerce sous cette forme. Dans les forêts on le convertit souvent en charbon.

Les fruits, appelés *faines*, renfermés dans un involucre épineux, possèdent une saveur douce et agréable. Les porcs et les oiseaux de basse-cour les mangent avec avidité. On en retire une huile dite *huile de faines* qui est comestible et sert à l'éclairage.

L'écorce est astringente et est quelquefois employée comme fébrifuge. Les moutons et les chèvres mangent volontiers ses feuilles vertes ou sèches.

II. ornemental. — Le Hêtre est un arbre très pittoresque. Son tronc est droit, cylindrique et élancé et son écorce lisse d'une belle teinte grisâtre; sa tête élargie en un vaste dôme se couvre de feuilles assez tôt, et ne les perd que tardivement en automne, après qu'elles ont passé par toutes les teintes du jaune et du roux.

Le Hêtre a produit plusieurs variétés horticoles; les unes, à *feuilles d'un pourpre foncé*, sont d'un effet très remarquable au milieu de la verdure des autres arbres, d'autres sont à *feuilles laciniées*, d'autres enfin sont à *branches toutes retombantes* (*Hêtre pleureur*).

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 296. — A) Rameau fleuri, avec fleurs mâles disposées en chatons globuleux et fleurs femelles renfermées dans une enveloppe commune; B) rameau fructifié: l'une des enveloppes épineuses des fruits est ouverte en quatre valves; 1) fleur mâle, isolée et grossie; 2) inflorescence femelle; 3) une fleur femelle isolée et grossie; 4) faine.

Pl. 297. — CHÂTAIGNIER VULGAIRE

CASTANEA VULGARIS LAMK. (*C. vesca* Gærtn.; *Fagus Castanea* L.).
— *N. Fl.* p. 139.

Châtaignier, Castagnié.

Grand et bel arbre portant sur le même pied des fleurs mâles et femelles, pouvant atteindre 35 à 40 mètres à l'état sauvage, mais ne dépassant pas 15 à 18 mètres quand il est cultivé et devenant alors plus gros; il est répandu dans les bois et les forêts des terrains siliceux, spécialement dans le Limousin, le Vivarais, les Cévennes, les Pyrénées, les environs de Lyon, etc., il se plaît principalement sur le penchant des montagnes, où il monte jusqu'à 7 à 800 mètres d'altitude. — Fleurit en mai et juin; fructifie en septembre et octobre.

Le Châtaignier est :

I. utile. 1°) pour l'alimentation de l'homme et des animaux. — Les fruits

(*châtaignes* ou *marrons*) dépouillés de leur involucre épineux renferment beaucoup de fécule.

Le fruit du Châtaignier sauvage ou *châtaigne des bois* est très médiocre ; c'est le seul que l'on rencontre aux environs de Paris.

Les variétés cultivées produisent des fruits bien supérieurs. La variété la plus estimée est celle dite *Marron de Lyon* ou *du Luc* ; les autres portent le plus souvent le nom de *châtaignes*. Les marrons se distinguent des châtaignes proprement dites, par leur pellicule qui se détache facilement de la pulpe farineuse et ne pénètre pas à l'intérieur. C'est dans les montagnes des Maures, en Provence, et non aux environs de Lyon, que l'on récolte les marrons de Lyon ; on trouve cependant aux environs de Lyon et dans le Vivarais de belles châtaignes qui se rapprochent beaucoup des véritables marrons.

Les châtaignes constituent la nourriture presque exclusive de la classe indigente dans quelques cantons du midi et du centre. Elles se mangent cuites sous la cendre ou dans du lait en bouillie ; on en fait des crèmes et des galettes.

Les marrons se mangent rôtis ou confits dans le sucre (*marrons glacés*).

Les châtaignes constituent également une bonne nourriture pour les bestiaux.

2°) *dans l'industrie et l'économie domestique*. — Le bois de Châtaignier, celui des individus sauvages principalement, est dur, compact et élastique ; on l'emploie à la confection des meubles légers et surtout à la construction. La taille élevée du Châtaignier le rend plus propre qu'aucun de nos autres arbres indigènes à fournir de très longues poutres. Les charpentes d'une foule de monuments du moyen âge sont en bois de Châtaignier, par exemple les charpentes remarquables de la cathédrale de Bourges et des tours de Châteaudun.

On cultive souvent le Châtaignier en taillis pour obtenir des perches qui servent comme échelas ou que l'on fend pour fabriquer des cercles de tonneaux.

De plus le bois s'emploie souvent pour le chauffage ; son charbon est recherché par les maréchaux.

L'écorce est employée pour le tannage des peaux ; elle donne avec des sels de fer une très bonne encre noire.

Les enveloppes des fruits fournissent un charbon noir utilisé pour la peinture.

II. ornemental. — Le Châtaignier est souvent cultivé dans les parcs et sur les pentes boisées ; sa tête large, arrondie et touffue, en fait un bel arbre pittoresque, et la belle verdure de son feuillage le fait rechercher pour les taillis.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 297. — A) Rameau avec feuilles, fleurs mâles en longs chatons grêles et fleurs femelles disposées dans une enveloppe commune entourée de petites bractées; 1) fleur mâle isolée et grossie; 2) coupe longitudinale d'une inflorescence femelle, grossie; 3) fruits (châtaignes) dans leur involucre épineux; 4) châtaigné.

Pl. 298. — CHÊNE A FRUITS PÉDONCULÉS

QUERCUS PEDUNCULATA ERH. (*Q. Robur* L.; *Q. racemosa* Link.)

— *N. Fl.* p. 139.

Chêne commun, Chêne blanc, Chêne à grappes, Gravelin.

Arbre de haute taille, pouvant s'élever jusqu'à 30, 40 et même 50 mètres, au tronc volumineux, aux rameaux étalés formant une cime large et touffue, au port majestueux, à fleurs mâles et femelles distinctes, répandu dans les bois et les forêts de toute la France, sinon dans les hautes montagnes où il ne monte pas au delà de 800 à 900 mètres. — Fleurit en avril et mai; fructifie en août et septembre.

Le Chêne commun est :

utile. — Son bois très dur, de couleur foncée et susceptible d'une très longue conservation, est, comme on le sait, l'un des plus employés en ébénisterie, en menuiserie, pour la charpente et pour la tonnellerie; il entre de plus dans toutes les grandes constructions navales.

L'écorce, qui renferme une grande proportion de tannin, est la plus généralement usitée pour le tannage des cuirs. A cet effet elle est d'abord broyée (*tan*), puis mise avec les peaux dans de grandes fosses pleines d'eau; l'eau dissout le tannin qui est absorbé par les peaux et les rend imputrescibles. Le tannage terminé, le tan est utilisé pour le chauffage, ou est employé par les jardiniers dans les serres, les couches, etc.

En médecine l'écorce de Chêne est très usitée comme médicament astringent et tonique, et comme antiseptique et désinfectant.

Les fruits, ou *glands*, servent à l'alimentation des porcs qui en sont très friands. Torréfiés, on les emploie quelquefois en infusion sous le nom de *café de glands doux* comme tonique et astringent.

Il existe dans nos forêts un autre Chêne très voisin du Chêne à fruits pédonculés, qui n'en diffère que par ses glands qui sont sessiles au lieu d'être agrégés sur un long pédoncule commun; c'est le *Chêne à fruits sessiles* ou *Chêne Rouvre* (*Quercus sessiflora* Smith.). Tous deux sont identiques pour la taille, le feuillage et le port; leurs propriétés et leurs usages sont les mêmes; aussi, bien qu'ils soient souvent considérés

comme deux espèces distinctes, il est préférable de les réunir, comme l'avait déjà fait Linné, sous la dénomination commune de *Chêne Rouvre* (*Q. Robur L.*).

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 298. — A) Rameau avec fleurs mâles en chatons filiformes; B) rameau fructifié: les glands sont entourés à la base d'un involucre ou cupule; 1) fleur mâle isolée et grossie; 2) fleur femelle, grossie; 3) gland.

Pl. 299. — COUDRIER AVELINE

CORYLUS AVELLANA L. — *N. Fl.* p. 139.

Noisetier, Coudrier, Coudre, Avelinier, Noisillier.

Arbuste de 2 à 4 mètres, à tiges dressées et rameuses, à fleurs mâles et femelles distinctes, commun dans les taillis, sur la lisière des bois, dans les haies et les buissons, principalement dans le nord et le centre de la France. — Fleurit de février en avril; fructifie en août et septembre.

Le Noisetier est :

I. utile. — Ses fruits, connus sous les noms de *noisettes* et d'*avelines*, renferment une amande plus ou moins volumineuse, d'un goût agréable, mais d'une digestion difficile. Ces fruits figurent souvent sur nos tables et servent à la confection des dragées.

Les noisettes contiennent une huile douce, assez abondante, qui est employée pour la table, la parfumerie, la peinture et qui remplace souvent en médecine l'huile d'amandes douces.

Le bois, blanc, léger et d'une très grande flexibilité, sert à faire des cerceaux, des meubles rustiques et courbés, des fourches, des échalas, des lignes de pêcheurs, des arcs, des ouvrages de vannerie, etc.

II. ornemental. — Le Noisetier est souvent planté en bosquet, dans les parcs et les jardins. On en cultive des variétés à feuilles d'un pourpre intense et d'autres à feuilles laciniées, d'un très bel effet dans les massifs.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 299. — A) Rameau fleuri: les fleurs mâles sont en chatons cylindriques et compacts, les femelles enfermées dans un bourgeon écailleux; B) rameau avec feuilles et fruits; 1 et 2) fleurs mâles grossies; 3) inflorescence femelle; 4) coupe de l'inflorescence femelle; 5) noisette sans sa cupule.

Pl. 300. — CHARME COMMUN

CARPINUS BETULUS L. — *N. Fl. p. 139.*

Charme blanc, Charmille, Charpenne.

Arbre de taille moyenne n'atteignant guère plus de 10 à 12 mètres, à tige souvent contournée, à rameaux nombreux et irrégulièrement ramifiés, portant sur le même pied des fleurs mâles et femelles, commun dans les bois, les taillis et les forêts. — Fleurit en avril et mai; fructifie en juillet et août.

Le Charme est :

I. utile. — Le bois, blanc, très dur, à grain fin, peu susceptible de poli et peu flexible, mais très résistant, sert à fabriquer des objets qui ont besoin d'une très grande solidité, par exemple, des montures d'outils, des maillets, des dents de roues, des vis, des essieux de petites voitures, des lattes, etc. C'est de plus un bon bois de chauffage.

Les feuilles sont mangées avec plaisir par les bestiaux, principalement par les moutons et les vaches.

II. ornemental. — Peu d'arbres se prêtent aussi bien que le Charme à la confection des haies vives et des tonnelles rustiques auxquelles on donne même souvent son nom de Charmille; il est en effet d'une taille très facile et de plus ses rameaux peuvent facilement se souder en se greffant par approche.

On cultive dans les parcs et les bosquets des variétés à *feuilles panachées* et d'autres à *feuilles incisées*, très découpées.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 300. — A) Rameau fleuri avec fleurs mâles réunies en chatons cylindriques et fleurs femelles en grappe; B) rameau avec feuilles et fruits; 1) fleur mâle isolée et grossie; 2) portion grossie d'une inflorescence femelle; 3) fleur femelle isolée et grossie; 4) fruit.

FAMILLE DES SALICINÉES

Pl. 301. — SAULE POURPRÉ

SALIX PURPUREA L. — *N. Fl. p. 139.*

Osier rouge, Osier franc.

Arbrisseau de 1 à 3 mètres, pouvant devenir un arbre assez grand, à rameaux dressés, ordinairement d'un pourpre foncé, à fleurs mâles et femelles portées sur

des pieds différents, assez communément répandu sur le bord des eaux et très souvent cultivé en oseraies. — Fleurit en mars et avril.

Le Saule pourpré est :

utile. — Ses rameaux, d'une très grande souplesse et de plus se laissant fendre très facilement dans toute leur longueur, sont très usités pour tous les ouvrages de vannerie. Ce sont les osiers les plus estimés et les plus recherchés pour les travaux délicats, par exemple, les paniers et les corbeilles de luxe.

Le bois est très léger et assez résistant, il est employé dans certains pays pour le charonnage, la carrosserie et comme bois de charpente.

L'écorce des jeunes rameaux contient un principe spécial, la *saliciline*, qui est un excellent fébrifuge ; aussi peut-on l'employer à cet usage. Elle est de plus tonique et astringente. Certains composés de la saliciline, le salicylate de soude et l'acide salicylique, sont usités en médecine contre les rhumatismes et comme antiseptique.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 301. — A) Rameau avec chatons de fleurs mâles ; B) rameau avec chatons de fleurs femelles ; C) rameau feuillé ; 1) fleur mâle isolée et grossie ; 2) fleur femelle isolée et grossie.

Pl. 302. — SAULE DES VANNIERS

SALIX VIMINALIS L. — *N. Fl. p. 141.*

Saule à longues feuilles, Osier blanc, Osier vert, Osier noir, Moulard.

Arbrisseau élevé, pouvant même devenir un arbre de 5 à 6 mètres, à fleurs de deux sortes comme dans l'espèce précédente, commun sur le bord des rivières, le long des ruisseaux et dans les oseraies. — Fleurit en mars et avril.

Le Saule des vanniers est :

utile. — Les rameaux servent aux ouvrages de grosse vannerie, à faire des liens, des cercles, etc.

L'écorce des jeunes rameaux, qui renferme de la saliciline comme l'espèce précédente, est employée en médecine populaire comme fébrifuge ; elle est également tonique et astringente.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 302. — A) Rameau fleuri d'un pied mâle ; B) rameau fleuri d'un individu femelle ; C) rameau feuillé ; D) feuille vue par sa face inférieure ; 1) fleur mâle, grossie ; 2) fleur femelle, grossie ; 3) fruit capsulaire à graines nombreuses munies d'aigrettes ; 4) graine avec son aigrette ; 5) la même sans son aigrette.

Pl. 303. — SAULE MARSAULT

SALIX CAPREA L. — *N. Fl. p. 140.*

Marceau, Boursault, Vordre.

Arbre pouvant atteindre de 10 à 12 mètres, à fleurs de deux sortes sur des pieds différents, assez répandu dans les forêts, les bois et aux bords des eaux.
— *Fleurit en mars et avril.*

Le Saule Marsault est :

utile. — Les jeunes pousses, quand l'arbre est taillé en *tétard*, servent à divers ouvrages de vannerie, ou sont données comme fourrage vert aux chèvres et aux moutons.

Les grosses branches sont utilisées comme échalas ou pour chauffer les fours ; on en fait aussi des fourches, des lignes de pêcheurs, etc.

Le bois est employé pour faire des sabots, pour certains ouvrages grossiers de menuiserie et pour le chauffage.

L'écorce possède les propriétés médicales de l'espèce précédente ; dans quelques pays on l'utilise pour tanner les cuirs.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 303. — A) Rameau fleuri d'un individu mâle ; B) chaton de fleurs femelles ; C) rameau feuillé ; 1) fleur mâle, grossie ; 2) fleur femelle, grossie ; 3, 4 et 5) fruits à divers degrés successifs de maturité ; 6) graine avec son aigrette ; 7) graines sans leur aigrette, grandeur naturelle et grossie.

Pl. 304. — PEUPLIER TREMBLE

POPULUS TREMULA L. — *N. Fl. p. 140.*

Tremble.

Arbre pouvant atteindre 12 à 15 mètres, portant des fleurs mâles et des fleurs femelles sur des pieds différents, à feuilles très mobiles agitées au moindre vent, commun en France dans les bois et les terrains humides, et souvent planté le long des routes et sur les promenades publiques. — *Fleurit en mars et avril.*

Le Peuplier Tremble est :

I. utile. — Le bois, léger, mou et peu solide, est employé pour les ouvrages de menuiserie et de charpente, demandant peu de solidité et de durée. Il est excellent comme bois de chauffage, mais donne peu de chaleur.

L'écorce, extrêmement amère, contient de la *salicine* et est fébrifuge. Dans quelques cantons, les feuilles sont données comme nourriture aux chèvres et aux moutons.

II. ornemental. — C'est un bel arbre paysager, d'une croissance très rapide et des plus rustiques. Il recherche les sols profonds et humides. On le plante au bord des lacs et des eaux courantes, ou dans les bosquets avec d'autres arbres dont les feuillages peuvent contraster avec lui.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 304. — A) Chaton de fleurs mâles; B) chaton de fleurs femelles; C) feuilles; 1) fleur mâle, grossie; 2) fleur femelle, grossie; 3) pistil; 4) fruit avec graines munies d'aigrettes.

Pl. 305. — PEUPLIER NOIR

POPULUS NIGRA L. — *N. Fl.* p. 140.

Peuplier franc, Liard.

Arbre de grande taille, pouvant atteindre 25 à 30 mètres, à fleurs de deux sortes comme dans l'espèce précédente, communément répandu dans les bois humides, et souvent planté sur les routes, au bord des eaux et dans les promenades. — Fleurit en mars et avril.

Le Peuplier noir est :

I. utile. — Les jeunes bourgeons, dont les bractées sont enduites d'une substance résineuse d'une odeur agréable et d'une saveur amère et aromatique, une fois calcinés et écrasés constituent le *Charbon de Belloc* employé en médecine sous forme de pastilles, comme antiputride et désinfectant. Ils entrent également dans la composition de l'*onguent populeum* ou *pommade de Peuplier*, fort préconisé autrefois en médecine populaire comme calmant.

Le bois est employé aux mêmes usages que celui du Peuplier Tremble; il est cependant plus cassant.

Le Peuplier noir est souvent taillé en têtard et donne alors de nombreuses branches qui sont utilisées comme perches, liens ou pour le chauffage des fours.

Les feuilles sont quelquefois données comme nourriture aux moutons.

II. ornemental. — Comme arbre paysager, il possède toutes les qualités du Tremble. De plus il a produit une variété remarquable, le *Peuplier pyramidal d'Italie* (*P. pyramidalis* Ros.), qui, grâce à son port élancé et à sa forme pyramidale, produit le plus bel effet, partout où on le plante.

= EXPLICATION DE LA PLANCHE 303. — A) Rameau fleuri d'un individu mâle; B) rameau fleuri d'un individu femelle; C) feuilles; 1) fleur mâle, grossie; 2) fleur femelle, grossie; 3) pistil; 4) fruit jeune; 5) fruit mûr; 6) graine.

FAMILLE DES BÉTULINÉES

Pl. 306. — BOULEAU BLANC

BETULA ALBA L. — *N. Fl.* p. 142.

Bouleau d'Europe, Arbre de la Sagesse, Bouillard.

Arbre très variable par sa taille qui ne dépasse pas ordinairement 12 à 15 mètres, mais peut cependant atteindre jusqu'à 20 et 25 mètres dans les bonnes terres, à tronc droit, à rameaux grêles, dressés ou pendants, à écorce lisse, d'un blanc argenté, au feuillage peu abondant, à fleurs mâles et femelles distinctes, répandu dans les bois et les forêts humides, de préférence dans les sols sablonneux, surtout dans le nord et l'ouest, et dans les régions élevées des montagnes jusque sur les plus hauts sommets où il devient tortueux et rabougri. — Fleurit en avril et mai; fructifie en juillet et août.

Le Bouleau blanc est :

I. utile. — L'écorce, qui contient un principe résineux assez abondant, est presque incorruptible. On en fait des tabatières, des nattes, des cordages, des semelles de chaussure, des torches, des allumettes, etc. Les habitants des montagnes s'en servent pour couvrir leurs cabanes. On en retire par distillation une huile odorante qui sert à la préparation du cuir de Russie. De plus elle est amère et astringente, et à ce titre employée en médecine pour combattre les fièvres intermittentes.

Le bois des gros troncs est blanc, léger et souple; on en fait des sabots, des instruments de cuisine, des ouvrages de charonnage, etc.

Les branches servent à faire des cercles pour les tonneaux et les brindilles sont employées à la confection des balais et à quelques travaux de vannerie.

Le Bouleau donne un excellent bois de chauffage; son charbon entre dans la composition de la poudre et est très estimé pour le dessin.

Les feuilles, d'une saveur amère, sont données en infusion contre la goutte et les rhumatismes. Elles renferment une matière colorante jaune et servent quelquefois à la nourriture des bestiaux.

La sève peut donner par fermentation de l'alcool, du vinaigre et une boisson fermentée analogue à la bière.

II. ornemental. — Le Bouleau est un arbre des plus pittoresques qui convient plus que tout autre à la décoration des lieux accidentés. Ses formes gracieuses et surtout la blancheur de son écorce tranchent agréablement sur la végétation environnante.

Il a produit plusieurs variétés ornementales souvent cultivées dans les parcs, en particulier le *Bouleau pleureur* et le *B. à feuilles laciniées*.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 306. — A) Rameau avec chatons de fleurs mâles disposées au sommet et chatons très jeunes de fleurs femelles solitaires à l'extrémité des ramuscules feuillés; 1 et 2) fleurs mâles grossies; 3) chaton de fleurs femelles; 4) fleurs femelles grossies; 5) fruit avec ailes membraneuses; 6) disposition du fruit et de ses ailes membraneuses dans le chaton; 7) fruit, sans ses ailes membraneuses.

Pl. 307. — AUNE GLUTINEUX

ALNUS GLUTINOSA GERTN. — *N. Fl.* p. 142.

Aune commun, Verne.

Arbre à fleurs mâles et femelles distinctes, pouvant atteindre 15 à 20 mètres de hauteur mais presque toujours cultivé en taillis, répandu dans les bois humides et au bord des eaux. — Fleurit en mars et avril; fructifie en août et septembre.

L'Aune glutineux est :

I. utile. — Le bois est très usité en menuiserie, pour échelles et meubles grossiers. Il se conserve très longtemps sous l'eau et est employé pour les conduites d'eau et comme pilotis. Les sabotiers l'utilisent. Il s'imprègne très bien des matières colorantes noires et l'on s'en sert pour imiter le bois d'ébène. Il est excellent comme bois de chauffage, et a même l'avantage sur le bois de Hêtre de donner moins de fumée.

L'écorce qui renferme beaucoup de tannin est amère et astringente. En médecine populaire on emploie son infusion en gargarisme contre les inflammations de la gorge et comme fébrifuge; dans l'industrie elle sert au tannage des peaux et à la teinture en noir.

II. ornemental. — L'Aune glutineux est assez souvent planté dans les parcs en massifs et en bosquets. On cultive plusieurs variétés à *feuilles panachées* et à *feuilles laciniées*.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 307. — A) Rameau avec chatons de fleurs mâles pendants et chatons de fleurs femelles petits, ovoïdes et dressés; B) rameau avec feuilles et chatons femelles à divers états de maturité; 1 et 2) fleurs mâles, grossies, comme elles sont disposées dans les écailles du chaton; 3) fleur mâle isolée;

4) étamine; 5) fleurs femelles grossies; 6) chaton femelle à maturité complète; 7) fruits avec écailles ou chaton fructifère; 8) fruits isolés, grandeur naturelle et grossi.

FAMILLE DES MYRICÉES

Pl. 308. — MYRICA GALÉ

MYRICA GALE L. — *N. Fl.* p. 142.

Galé, Myrte bâtard, Myrte de Brabant, Myrte des marais, Piment des marais, Piment royal, Poivre de Brabant, Romarin du nord, Bois-sent-bon, Miolane.

Petit arbrisseau odorant atteignant rarement 1 mètre de hauteur, à fleurs mâles et femelles ordinairement sur des pieds différents, assez abondamment répandu dans les marais tourbeux et dans les landes sablonneuses humides de l'est, de l'ouest et du sud-ouest; très rare aux environs de Paris; souvent cultivé dans les jardins. — Fleurit en avril et mai; fructifie en juillet et août.

Le Myrica Galé est :

utile. — L'odeur très forte et aromatique des feuilles est utilisée pour chasser les insectes des armoires ainsi que pour aromatiser le linge. Cette odeur peut causer des maux de tête.

On emploie quelquefois l'infusion des feuilles comme excitante, vermifuge et tonique.

Les feuilles et les tiges sont employées pour tanner les cuirs minces et donnent une couleur jaune.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 308. — A, B et C) Rameaux avec chatons de fleurs mâles (allongés), de fleurs femelles (ovoïdes) et fruits; 1 et 2) fleurs mâles, grossies; 3) chaton femelle; 4) fleur femelle, grossie; 5) carpelle mûr.

FAMILLE DES ALISMACÉES

Pl. 309. — ALISMA PLANTAIN-D'EAU

ALISMA PLANTAGO L. — *N. Fl.* p. 143.

Plantain d'eau vulgaire, Fluteau d'eau, Pain de Grenouille, Pain de Crapaud.

Plante vivace, aquatique, à feuilles disposées en rosettes radicales, à tiges

fleuries nues et rameuses, commune dans les fossés, les marais et les lieux inondés. — Fleurit en juillet et août.

L'*Alisma Plantain-d'eau* est :

ornemental. — C'est une plante très rustique, souvent cultivée dans les pièces d'eau, au bord des rivières et au milieu des rocaillies humides, dans les jardins paysagers ; ses panicules de fleurs rosées ou presque blanches sont des plus gracieuses.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 309. — A) Partie inférieure de la plante ; B) panicule fleurie ; 1) fleur entière, grossie ; 2) coupe longitudinale de la fleur ; 3) étamine ; 4) fruit formé de carpelles nombreux ; 5) carpelles isolés, grandeur naturelle et grossi.

Pl. 310. — SAGITTAIRE A FEUILLES EN FLÈCHE

SAGITTARIA SAGITTIFOLIA L. — *N. Fl.* p. 143.

Flèche d'eau, Fléchière, Sagittaire, Sagette.

Plante vivace, aquatique, à souche épaisse et renflée, à feuilles de formes diverses : les unes submergées ressemblent à de longs rubans, d'autres flottantes sont un peu arrondies en cœur, d'autres enfin qui s'élèvent au-dessus de l'eau sur de longs pétioles sont en fer de flèche ; cette espèce est commune dans les fossés, les rivières, au bord des eaux et dans les endroits marécageux. — Fleurit de juin en août.

La Sagittaire à feuilles en flèche est :

I. ornementale. — Cette belle plante remarquable par ses larges fleurs blanches lavées de rose, disposées en longue grappe terminale, et par ses feuilles de formes si variées, produit un très bel effet dans les étangs, les bassins et sur le bord des rivières.

La culture a produit une variété à *fleurs doubles*, très recherchée.

II. utile. — Les feuilles sont mangées très volontiers par les chevaux, les chèvres et les porcs. Elles servent quelquefois comme engrais.

La souche charnue renferme de la fécule.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 310. — A) Partie inférieure de la plante et feuilles aériennes, la plus grande est intermédiaire entre la forme flottante et la forme émergée ; B) grappe de fleurs ; 1) coupe longitudinale de la fleur ; 2) étamine ; 3) fruit formé de nombreux carpelles réunis en tête globuleuse ; 4) carpelle isolé.

FAMILLE DES BUTOMÉES

Pl. 311. — BUTOME EN OMBELLE

BUTOMUS UMBELLATUS L. — *N. Fl.* p. 144.

Jonc fleuri.

Plante herbacée, vivace, aquatique, à feuilles étroites et allongées disposées en une touffe du centre de laquelle s'élève une tige droite et cylindrique, de 6 à 12 décimètres de hauteur, portant à son sommet une ombelle de belles fleurs roses, assez communément répandue dans les étangs, les lieux marécageux et au bord des rivières. — Fleurit de juin en août.

Le Butome en ombelle est :

ornemental. — C'est une de nos plus jolies plantes aquatiques ; on l'emploie le plus souvent pour la décoration des grandes pièces d'eau, des bassins et des fossés.

Il en existe une variété à feuilles panachées, mais elle est très délicate et peu répandue.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 311. — A) Partie inférieure de la plante et feuilles ; B) tige fleurie ; 1) coupe longitudinale d'une fleur ; 2) fruit mûr ; 3) graine grossie.

FAMILLE DES COLCHICACÉES

Pl. 312. — COLCHIQUE D'AUTOMNE

COLCHICUM AUTUMNALE L. — *N. Fl.* p. 144.

Safran bâtard, Narcisse d'automne, Lis vert, Tue-chien, Dame-nue, Veilleuse, Veillotte.

Plante herbacée, vivace et bulbeuse, à fleurs rose lilas naissant seules à l'automne, avant les feuilles qui n'apparaissent qu'au printemps suivant, en même temps que le fruit capsulaire ; commune dans les prairies humides. — Fleurit d'avril en octobre ; fructifie en mai et juin.

Le Colchique d'automne est :

I. nuisible. — Toutes les parties de la plante, bulbe, fleurs, feuilles, fruits, sont vénéneuses; le principe toxique est la *colchicine*; il n'est pas détruit par la dessiccation.

Les animaux refusent généralement le Colchique dans les pâturages; il arrive néanmoins assez fréquemment des accidents parmi les chevaux, les ruminants et les porcs, soit parce qu'ils broutent les feuilles et les jeunes fruits, au printemps, alors que les herbages sont encore rares, soit parce qu'ils mangent les fleurs à l'automne en même temps que les autres herbes, soit enfin parce que les feuilles et les fruits secs se trouvent mélangés au foin.

II. utile. — Le Colchique est employé avec succès contre la goutte; c'est la *colchichine* qui agit dans ce cas. On l'administre soit à l'état cristallisé, en granules, soit sous forme d'extrait alcoolique. Ce sont principalement les graines qui sont employées à cet effet.

III. ornemental. — Les fleurs de Colchique servent dans les jardins d'ornement à former des bordures. On les place aussi aux bords des massifs d'arbustes et souvent sur les gazons et les pelouses où ils produisent un bel effet.

Les bulbes fleurissent facilement sur carafes et servent alors à décorer les appartements. Arrachés quelque temps avant la floraison, les fleurs peuvent s'épanouir sans qu'on en prenne aucun soin; on n'a pour cela qu'à les placer simplement sur une cheminée, ou mieux encore dans une jardinière, dans de la mousse un peu humide.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 312. — A) Pied fleuri, à l'automne; B) feuilles et fruit, au printemps; 1) coupe longitudinale du bulbe; 2) fleur complètement éclose; 3) étamines; 4) stigmates; 5) capsule fructifère mûre et entr'ouverte; 6) coupe transversale du fruit; 7) graines, grandeur naturelle et grossie.

FAMILLE DES LILIACÉES

Pl. 313. — TULIPE SAUVAGE

TULIPA SILVESTRIS L. — *N. Fl.* p. 146.

Avant-Pâques

Plante herbacée, vivace et bulbeuse, haute de 3 à 6 décimètres, à fleurs d'un beau jaune penchées au début de la floraison, répandue çà et là dans les

prairies, les vignes, les champs et les lieux montueux. — Fleurit en avril et mai.

La Tulipe sauvage est :

ornementale. — On la cultive quelquefois dans les jardins où elle est recherchée, plutôt pour les collections, que pour la beauté de ses fleurs souvent bien moins remarquables que celles des nombreuses espèces et variétés horticoles.

Il en existe une variété à fleurs doubles, d'un jaune pur, connue sous le nom de *Rose jaune* ou de *Rose de Provence*.

La Tulipe sauvage se cultive parfaitement sur carafe ou dans la mousse humide.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 313. — A et B) Plante entière; 1) coupe longitudinale de la fleur; 2) étamines; 3) pistil; 4) coupe de l'ovaire; 5) graine.

Pl. 314. — FRITILLAIRE PINTADE

FRITILLARIA MELEAGRIS L. — *Fl. du Nord de la France*, p. 155.

Fritillaire panachée, Damier, Tulipe des prés, Clochette, Cocane, Œuf de vaneau.

Plante herbacée, vivace et bulbeuse, haute de 2 à 4 décimètres, à fleurs terminales pendantes, d'un pourpre brunâtre, panachées de petits carreaux blancs et violets, répandue çà et là dans les prairies humides. — Fleurit en mars et avril.

La Fritillaire est :

ornementale. — Cette jolie plante convient à la décoration des plates-bandes, des clairières, des bosquets et des pelouses humides.

Il en existe de nombreuses variétés à fleurs blanches ou diversement panachées de violet, de rouge et de vert et à feuilles plus ou moins larges.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 314). — A) Bulbe; B et 1) sommités fleuries; 2) étamines et pistil.

Pl. 315. — LIS MARTAGON

LILIUM MARTAGON L.

Plante herbacée, vivace, à bulbe écailleux, à tige dressée de 6 à 10 décimètres, à grandes fleurs rosées, tachées de pourpre et de noir, pendantes et dis-

posées en grappes terminales, répandue çà et là dans les Vosges, le Jura, l'Auvergne, les Alpes et les Pyrénées. — Fleurit de mai en juillet.

Le Lis Martagon est :

ornemental. — Il est communément cultivé dans les jardins, dans les plates-bandes et les massifs où il fait bon effet ; il convient également pour orner le bord des bosquets.

On en cultive aussi quelques variétés dont les plus répandues sont celles à *fleurs foncées*, d'un rouge violet pourpré, celles à *fleurs blanches* et celles à *fleurs doubles* qui sont de même couleur que le type.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 315. — A et B) Plante entière ; 1) étamines ; 2) pistil ; 3) fruit ; 4) coupe transversale du fruit.

Pl. 316, A. — SCILLE A DEUX FEUILLES

SCILLA BIFOLIA L. (*Adenosilla bifolia* Gren. et Godr.). — *N. Fl.* p. 147.

Adénoscille à deux feuilles.

Plante herbacée, vivace et bulbeuse, à tige dressée, haute de 1 à 2 décimètres, à fleurs violettes, rarement blanches, assez répandue sur les coteaux, dans les taillis et dans les lieux ombragés, dans une grande partie de la France ; très rare dans le midi. — Fleurit de mars en mai.

La Scille à deux feuilles est :

ornementale. — Elle peut servir à former de gracieuses bordures, à orner les clairières des bosquets, les pelouses, etc. On la plante seule ou avec d'autres plantes bulbeuses.

La Scille à deux feuilles se prête aussi à la culture en petits godets, en pots, sur des soucoupes, dans de la mousse humide ou sur de petites carafes.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 316, A). — A) Plante entière, fleurie ; 1) coupe longitudinale d'une fleur ; 2) pistil ; 3) capsule fructifère.

Pl. 316, B. — GAGÉA JAUNE

GAGEA LUTEA SCHULT.

Plante herbacée, vivace et bulbeuse, à tige de 1 à 3 décimètres, à fleurs

jaunes, répandue çà et là dans quelques régions de la France, notamment dans l'est et l'Auvergne. — Fleurit en avril et mai.

La Gagéa jaune peut être cultivée en bordures ou dans les parterres avec les Scilles, les Tulipes et autres plantes bulbeuses.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 316, B. — B) Plante entière, fleurie; 2) une étamine; 3) coupe longitudinale de la fleur; 6) pistil; 7) coupe transversale de l'ovaire.

Pl. 317, A. — AIL POTAGER

ALLIUM OLERACEUM L. — *N. Fl.* p. 146.

Ail des lieux cultivés.

Plante herbacée, vivace et bulbeuse, haute de 4 à 6 décimètres, commune dans les champs, les vignes et aux bords des chemins dans presque toute la France. — Fleurit en juillet et août.

Cet Ail, contrairement au nom qu'il porte, n'est nullement potager.

Les principales espèces du genre Ail cultivées comme légumes, sont : l'Oignon (*Allium Cepa* L.), le Poireau (*A. porrum* L.), l'Ail (*A. sativum* L.), l'Échalotte (*A. ascalonicum* L.), la Ciboule (*A. fistulosum* L.) et la Civette ou Ciboulette (*A. Schænoprasum* L.).

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 317, A. — A) Base de la plante et sommité fleurie où les fleurs disposées en ombelle sont entremêlées de bulbilles; 1) coupe longitudinale de la fleur.

Pl. 317, B. — AIL JAUNE

ALLIUM FLAVUM. — *N. Fl.* p. 146.

Plante herbacée, vivace et bulbeuse, haute de 2 à 3 décimètres, à fleurs d'un jaune doré, spécialement localisée dans quelques régions montagneuses de la France, très rare aux environs de Paris (Fontainebleau). — Fleurit de juillet en août.

L'Ail jaune est :

ornemental. — Cette jolie plante mérite d'être cultivée dans les jardins d'agrément, mais elle ne réussit pas toujours facilement en plaines

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 317, B. — B) Base et sommité fleurie de la plante; 2) coupe de l'ovaire; 3) capsule fructifère.

Pl. 318, A. — AIL ROCAMBOLE

ALLIUM SCORODOPRASUM L. — *N. Fl. p. 146.*

Échalotte d'Espagne, Ail rouge.

Plante herbacée, vivace et bulbeuse, haute de 3 à 8 décimètres, localisée en France sur quelques points seulement et souvent cultivée dans les jardins potagers. — Fleurit en juin et juillet.

L'Ail Rocambole est :

utile. — Ses bulbes servent comme condiment; les plus petits sont souvent mangés crus.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 318, A. — A) Bulbe et base de la plante, ombelle avec fleurs et bulbilles et ombelle non épanouie et encore enveloppée dans les deux valves du spathe; 1) fleur entière très grossie; 2) coupe de la fleur; 3) étamines; 4) pistil; 5) un bulbille isolé.

Pl. 318, B. — AIL DES OURS

ALLIUM URSINUM L. — *N. Fl. p. 146.*

Plante herbacée, vivace et bulbeuse, haute de 2 à 4 décimètres, à fleurs d'un beau blanc, répandue dans les bois, les haies, les lieux ombragés et humides, dans presque toute la France; manque dans la région méditerranéenne. Fleurit en avril et mai.

L'Ail des ours est :

I. nuisible. — Il répand une odeur alliagée très prononcée, qui n'écarte pas les bestiaux, mais qui se communique à leur chair. Quand il est mangé par les vaches, il donne au lait un goût très désagréable, une teinte rouge jaunâtre et une saveur brûlante. L'Ail, l'Échalotte et, en général, toutes les espèces du genre Ail, produisent les mêmes effets.

II. ornemental. — Cette plante, très rustique, convient bien à la décoration des bosquets humides et des lieux ombragés.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 318, B. — B) Plante entière, fleurie.

Pl. 319, A. — MUSCARI A TOUPET

MUSCARI COMOSUM MILL. — *N. Fl.* p. 145.

Ail des chiens, Faux Muscari, Jacinthe à toupet, Jacinthe chevelue, Jacinthe monstrueuse, Panache de Vénus.

Plante herbacée, vivace et bulbeuse, haute de 3 à 7 décimètres, à fleurs disposées en une longue grappe terminée par une houppe de fleurs stériles portées sur de longs pédoncules, commune dans les champs et les vignes, dans presque toute la France. — Fleurit en mai et juin.

Le Muscari à toupet est :

ornemental. — Les fleurs conviennent particulièrement pour la garniture des vases et des bouquets ; on en forme aussi d'assez jolies bordures.

On cultive plus communément dans les jardins une variété à fleurs toutes stériles, réduites à des filaments tortueux et frisés, et à grappes volumineuses, connue sous le nom de *Jacinthe monstrueuse* ou de *Lilas de terre*.

Une autre variété, dite *plumeuse*, également répandue dans les jardins, se distingue de la précédente par des fleurs transformées en filaments encore plus fins.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 319, A. — A) Extrémité fleurie de la plante.

Pl. 319, B. — MUSCARI EN GRAPPE

MUSCARI RACEMOSUM DC. — *N. Fl.* p. 145.

Plante herbacée, vivace et bulbeuse, haute de 2 à 5 décimètres, à fleurs disposées en grappe compacte, répandue dans les champs et les vignes, dans plusieurs régions de la France, notamment dans l'ouest. — Fleurit en mars-avril.

Le Muscari à grappe est :

ornemental. — Il est employé pour les bordures, comme l'espèce précédente.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 319, B. — B) Plante entière, fleurie ; 1) coupe longitudinale d'une fleur grossie ; 2) coupe de l'ovaire.

Pl. 320, A. — HÉMÉROCALLE JAUNE

HEMEROCALLIS FLAVA L.

Lis jaune, Lis Asphodèle.

Plante herbacée, vivace, haute de 7 à 10 décimètres, à grandes fleurs d'un jaune pâle, très odorantes, spontanée dans quelques localités de l'est et du sud-ouest de la France et communément cultivée dans les jardins. — Fleurit en juin.

L'Hémérocalle jaune est :

ornementale. — C'est une plante très rustique, convenant surtout à l'ornementation des plates-bandes et des massifs des grands jardins.

= EXPLICATION DE LA PLANCHE 320, A. — A) Feuille et tige fleurie; 1) coupe longitudinale de la fleur; 2) étamine; 3) pistil; 4) coupe de l'ovaire.

Pl. 320, B. — HÉMÉROCALLE FAUVE

HEMEROCALLIS FULVA L.

Plante herbacée, vivace, haute de 7 à 12 décimètres, à grandes fleurs inodores, d'un rouge fauve, spontanée dans quelques départements du sud-ouest et dans quelques autres localités de la France; souvent cultivée dans les jardins. — Fleurit en juin.

L'Hémérocalle fauve est :

ornementale. — « L'Hémérocalle fauve, dit de M. Vilmorin, est une de ces bonnes vieilles plantes qu'on trouvait autrefois dans tous les jardins et qu'on a délaissée bien à tort, car il en est peu qui soient aussi rustiques et demandent moins de soins ». On la cultive en plates-bandes dans les massifs et sur les rocailles.

On rencontre dans les jardins des variétés à fleurs doubles et d'autres à feuilles panachées de vert et de blanc jaunâtre.

= EXPLICATION DE LA PLANCHE 320, B. — B) Extrémité fleurie.

FAMILLE DES ASPARAGGINÉES

Pl. 321. — PARISETTE A QUATRE FEUILLES

PARIS QUADRIFOLIA L. — *N. Fl.* p. 148.

Étrangle-loup, Raisin de Renard.

Plante herbacée, vivace, hauteur de 2 à 4 décimètres, commune dans les lieux humides et dans les pâturages ombragés dans presque toute la France. — Fleurit en mai et juin.

La Parisette est :

nuisible. — Toutes ses parties sont toxiques, mais les fruits charnus, noirâtres, sont particulièrement vénéneux. Il faut bien recommander aux enfants de ne pas toucher à cette plante dangereuse.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 321. — A) Plante entière, fleurie; 1) coupe longitudinale d'une fleur; 2) étamine; 3) stigmate; 4) fruit; 5) graine grossie.

Pl. 322. — POLYGONATUM MULTIFLORE

POLYGONATUM MULTIFLORUM ALL. — *N. Fl.* p. 147.

Sceau-de-Salomon, Genouillet, Herbe aux panaris.

Plante herbacée, vivace, à souche souterraine horizontale épaisse et charnue, à tige élevée de 3 à 6 décimètres, commune dans les bois et les lieux ombragés, surtout dans les régions un peu montagneuses. — Fleurit de mai en juin.

Le Sceau-de-Salomon est :

I. ornemental. — Il est propre à la décoration des parties couvertes ou boisées des jardins, des grottes, des rocailles, des massifs; ses tiges coupées se conservent très longtemps, aussi entre-t-il souvent dans la confection des bouquets.

II. utile. — On l'utilise en médecine populaire, dans les campagnes, pour la guérison des panaris. Pour cela, on fait cuire le rhizome et on en fait un cataplasme émollient.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 322. — A) Souche souterraine ou rhizome; B) tige feuillée et fleurie; 1) coupe longitudinale d'une fleur; 2) étamines; 3) pistil; 4) fruit; 5) coupe du fruit.

Pl. 323. — MUGUET DE MAI

CONVALLARIA MAIALIS L. — *N. Fl.* p. 147.

Muguet des bois, Lis de mai, Lis des vallées.

Plante herbacée, vivace, haute de 10 à 20 centimètres, à souche souterraine grêle et rampante, munie de deux feuilles au milieu desquelles se trouve une grappe de jolies fleurs blanches à odeur suave et pénétrante, commune dans les bois, dans presque toute la France. — Fleurit en avril et mai.

Le Muguet de mai est :

I. ornemental. — Il est dans tous les jardins à cause de son parfum; il convient aussi à la décoration des massifs d'arbres, des rocailles, des talus, etc. On le cultive en pots, sur les fenêtres et dans les appartements.

II. utile. — Le Muguet de mai possède une action toxique sur le cœur, son extrait aqueux en diminue les pulsations et régularise les battements. Il est précieux en ce qu'il ne provoque pas de phénomènes toxiques et peut servir dans les périodes où l'on ne doit plus prendre de la digitale.

III. nuisible. — Le Muguet est vénéneux dans toutes ses parties qui, macérées, donnent un poison très violent. Les fleurs sont les parties les plus dangereuses; les feuilles sont moins à craindre. Il faut donc bien prendre garde à la présence du Muguet avant de faire paître les bestiaux dans les bois.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 323. — A) Plante entière, fleurie; B) fruits; 1) coupe longitudinale d'une fleur grossie; 2) étamine; 3) pistil; 4) coupe de l'ovaire; 5) fruit; 6) graines.

Pl. 324. — MAÏANTHÈME A DEUX FEUILLES

MAIANTHEMUM BIFOLIUM SCHM. — *N. Fl.* p. 148.

Muguet à deux feuilles.

Plante herbacée, vivace, haute de 8 à 25 centimètres, assez répandue dans les bois montagneux, surtout dans le nord, l'est et le centre de la France. — Fleurit en mai et juin.

Le Maïanthème à deux feuilles est une assez jolie plante qui peut être introduite avec avantage dans les jardins pour garnir les bosquets et les massifs d'arbres.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 324. — A) Plante entière, fleurie ; B) fruits ; 1) fleur grossie ; 2) graine.

Pl. 325. — ASPERGE OFFICINALE

ASPARGUS OFFICINALIS L. — *N. Fl.* p. 147.

Plante herbacée, vivace, à souche souterraine (griffe) émettant un grand nombre de fibres charnues et donnant naissance, au printemps, à des jeunes pousses cylindriques et chargées d'écaillés (turions), qui en grandissant deviennent très rameux ; spontanée sur le littoral, dans les sables des dunes, et assez répandue en France dans les bois sablonneux, l'Asperge est cultivée partout comme plante potagère. — Fleurit en juin et juillet.

L'Asperge est :

utile, 1° (*comme plante potagère*. — Ce sont les turions que l'on mange ; il faut les couper avant leur sortie de terre, alors qu'ils sont encore tendres. Ils constituent un légume très recherché, un aliment léger, sain, excitant l'appétit. Quand elle a atteint 10, 15 ou 20 centimètres, l'Asperge prend une saveur plus prononcée.

On en distingue deux variétés principales : l'*Asperge verte commune* et l'*Asperge de Hollande* ou *grosse Asperge*, d'un rouge violacé à son extrémité ; la première est généralement verte, très peu colorée de violacé.

2° (*en médecine*. — L'Asperge est très diurétique, et à ce titre son usage comme aliment est fréquemment recommandé par les médecins.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 325. — A) Souche souterraine rameuse et turions ; B) rameau fleuri ; C) rameau fructifié ; 1) fleur grossie ; 2) coupe longitudinale d'une fleur ; 3) pistil ; 4) coupe de l'ovaire.

Pl. 326. — FRAGON PIQUANT

RUSCUS ACULEATUS L. — *N. Fl.* p. 148.

Petit-Houx, Bruse, Buis piquant, Faux-Buis, Housson, Houx frelon, Myrte épineux, Myrte sauvage.

Petit arbrisseau toujours vert, très rameux, à rameaux aplatis simulant des feuilles épineuses, haut de 3 à 10 décimètres, assez répandu dans les bois, dans une grande partie de la France. — Fleurit en mars et avril.

Le Fragon piquant est :

I. utile. — La tige souterraine et les baies sont considérées comme diurétiques.

Les graines grillées sont employées quelquefois pour remplacer le café. Les jeunes pousses se mangent en guise d'asperges.

Dans certaines régions, avec les tiges, on fait des petits balais qui servent à nettoyer les ustensiles de ménage.

II. ornemental. — On en fait des bosquets, des haies épineuses.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 326. — A) Partie souterraine ; B) tige fleurie, aplatie, foliacée : les véritables feuilles sont réduites à de petites écailles nombreuses ; 1 et 2) fleurs très grossies ; 3) coupe longitudinale de la fleur ; 4) fruits à l'aisselle d'un rameau foliacé.

FAMILLE DES DIOSCORÉES

Pl. 327. — TAMIER COMMUN

TAMUS COMMUNIS L. — N. Fl. p. 148.

Seau de Notre-Dame, Herbe aux femmes battues, Vigne noire, Taminier.

Plante herbacée, vivace à tiges grêles et grimpantes, hautes de 2 à 3 mètres, à fleurs mâles et femelles portées sur des pieds différents, commune dans les haies, les bois et les buissons où il s'enroule sur les arbrisseaux et les arbres qui l'entourent. — Fleurit de mai en juillet.

Le Tamier commun est :

I. utile. — Sa racine possède des propriétés purgatives. Dans la médecine populaire, on la râpe et on la réduit en pulpe pour l'appliquer sur les contusions que l'on veut guérir. La racine contient beaucoup de fécule qui peut servir comme aliment.

II. nuisible. — Les fruits sont très vénéneux et ont déjà occasionné des accidents mortels, particulièrement chez les enfants tentés par leur belle couleur rouge. Les feuilles et les tiges renferment peu de matière toxique et les moutons les broutent sans paraître en souffrir.

III. ornemental. — On en orne les bosquets, les charmilles, les ber-

ceaux, on en fait des colonnes de verdure, etc. Ses longues tiges flexibles ornées d'un joli feuillage et de fruits agréables à la vue s'enroulent autour des arbres en se suspendant l'une à l'autre ; elles forment ainsi de gracieuses guirlandes.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 327. — A) Rameau avec grappe de fleurs mâles, à étamines ; B) rameau avec grappes courtes et compactes de fleurs femelles pistillées ; C) fruits ; 1) fleur mâle grossie ; 2) sa coupe longitudinale ; 3) fleur femelle grossie ; 4) sa coupe en long ; 5) graine.

FAMILLE DES IRIDÉES

Pl. 328, A. — SAFRAN CULTIVÉ

CROCUS SATIVUS. — *N. Fl. p. 149.*

Vrai Safran, Safran d'Orient, Safran officinal, Safran du Gâtinais.

Plante herbacée, vivace et bulbeuse, haute de 1 à 2 décimètres, à fleurs d'un violet pourpre ou lilas, communément cultivée dans les jardins et quelquefois l'objet d'une grande culture, comme dans le Gâtinais ; souvent subspontanée. — Fleurit en septembre et octobre.

Le Safran est :

I. utile. — Ses stigmates, d'une belle couleur orangée et d'une odeur forte et aromatique, sont employés, sous le nom de *safran*, à divers usages.

On utilise d'abord le Safran dans l'alimentation comme condiment ou pour colorer certains mets.

Il donne une teinture très estimée pour teindre en jaune les eaux cosmétiques, les vernis, les bois, etc ; les peintres en font usage pour laver leurs plans. Le principe colorant se nomme *polychroïte*.

En médecine, on utilise les propriétés stimulantes du *Safran* comme excitant, dans l'asthme, la coqueluche, etc. ; il entre dans la composition du *Laudanum*.

Les bulbes fournissent une fécule saine et nourrissante.

II. ornemental. — Dans les jardins, il forme de magnifiques bordures ou sert à la décoration des plates-bandes, des gazons, etc. Les oignons arrachés et laissés au sec, à l'air libre, fleurissent tout aussi bien que

plantés : on peut encore les faire fleurir dans des soucoupes ou les mettre en pots, avec de la mousse, etc.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 328, A. — A) Plante entière, fleurie; 1) étamine; 2) stigmates produisant le *safran*; 3) coupe de l'ovaire.

Pl. 328, B. — SAFRAN PRINTANIER.

CROCUS VERNUS WULF.

Crocus, Safran des fleuristes.

Plante herbacée, vivace et bulbeuse, haute de 5 à 15 centimètres, à fleurs violettes, blanches ou panachées de blanc et de violet, assez communément répandue dans certaines parties des montagnes, dans le Jura, le Plateau central, les Alpes, les Pyrénées, etc. et souvent cultivé dans les jardins. — Fleurit en mars et avril.

Le Safran printanier est :

ornemental. — C'est une de nos fleurs de printemps les plus estimées et les plus répandues. « Il existe, dit M. de Vilmorin, un grand nombre de variétés de Crocus printaniers et certains catalogues spéciaux en mentionnent plus de 150 avec noms, ne différant guère entre elles que par la grandeur des fleurs, leur forme plus ou moins ventrue, leur précocité plus ou moins grande, et par l'abondance de leur floraison. Les hauteurs respectives des étamines, des stigmates et des autres divisions de la fleur, de même que la longueur et la largeur des feuilles, ont servi aussi quelquefois de caractères pour distinguer certaines variétés, mais le principal de ces caractères distinctifs est la coloration, qui elle-même tourne dans un cercle très limité et varie entre le blanc, le lilas rosé, le gris, le violet ou le bleu violacé ou purpurin dit pourpre, et enfin le jaune avec nuance verdâtre ou brunâtre. Certaines variétés sont incolores; d'autres sont panachées, striées, veinées; quelques-unes sont bordées ou nuancées d'une teinte satinée plus foncée ou plus claire, etc. »

Avec ces variétés si nombreuses, on fait des massifs soit de même couleur, soit de couleurs mélangées, et de ravissantes bordures; on en orne aussi les gazons ou les pelouses; on peut enfin les cultiver en pots, en carafes ou en soucoupes. On fabrique spécialement pour ce dernier mode de culture des vases de formes particulières percés de trous de tous les côtés.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 328, B. — B) Plante entière, fleurie.

Pl. 329. — IRIS D'ALLEMAGNE

IRIS GERMANICA L. — N. Fl. p. 149.

Iris armes de France, Iris des jardins, Glaïeul bleu, Flambe, Grande Flambe, Flamme.

Plante herbacée, vivace, à souche rampante, épaisse, noueuse et charnue, à tige dressée, rameuse, haute de 4 à 8 décimètres, à fleurs d'un beau violet, spontanée sur les rochers et les lieux incultes dans une grande partie de la France, particulièrement dans le midi; souvent subspontanée sur les toits de chaume et les vieux murs et généralement cultivée dans les jardins. — Fleurit de mai en juin.

L'Iris d'Allemagne est :

I. utile. — La tige souterraine acquiert par la dessiccation une odeur de violette assez prononcée; on l'emploie pour parfumer la poudre d'amidon, pour faire des sachets odorants, etc.

Les fleurs donnent le *vert d'iris* employé dans la peinture.

II. nuisible. — A l'état frais, la tige souterraine, qui a une odeur forte et désagréable, est dangereuse et toxique. Il faut éviter de la donner aux animaux.

III. ornemental. — Cet Iris est souvent cultivé dans les plates-bandes; il convient admirablement à la décoration des rochers, des ruines, des toits de chaume ou des chalets rustiques et des pentes arides.

On en cultive des variétés à fleurs blanches et d'autres à fleurs panachées de bleu et de violet.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 329. — A) Base de la plante; B) tige fleurie.

Pl. 330. — IRIS FAUX-ACORE

IRIS PSEUDACORUS L. — N. Fl. p. 148.

Iris jaune, Iris des marais, Glaïeul des marais, Glaïeul jaune, Flambe d'eau.

Plante herbacée, vivace, à souche épaisse, haute de 5 à 10 décimètres et plus, à fleurs d'un beau jaune, commune au bord des fossés et des étangs, dans toute la France. — Fleurit de mai en juillet.

L'Iris Faux-Acore est :

I. utile. — La graine torréfiée a été proposée pour remplacer le café.

La racine traitée par les sels de fer peut servir à faire de l'encre et à teindre les draps en noir. Les fleurs sont employées pour teindre le cuir en jaune.

II. nuisible. — Cet Iris est vénéneux et très dangereux pour le bétail.

III. ornemental. — Peu de plantes conviennent aussi bien que cette espèce vulgaire pour orner les bords des pièces d'eau et des ruisseaux ou les endroits marécageux des grands jardins.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 330. — A) Tige fleurie; 1 et 2) étamines; 3) pistil avec stigmates dilatés; 4) coupe de l'ovaire; 5) fruit capsulaire; 6) graine.

Pl. 331. — GLAÏEUL DES MARAIS

GLADIOLUS PALUSTRIS GAUD.

Plante herbacée, vivace et bulbeuse, à tige dressée, haute de 3 à 4 décimètres, répandue dans les prairies humides de quelques localités de l'est de la France. — Fleurit en mai et juin.

Le Glaïeul des marais à cause de sa rareté à l'état spontané est peu connu des amateurs; il mériterait cependant une place dans les parterres au milieu des innombrables variétés ou hybrides de Glaïeuls que l'on cultive aujourd'hui.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 331. — A) Base de la plante; B) tige fleurie; 1) bulbe non enveloppé dans son réseau de petites fibres; 2) coupe du bulbe; 3) étamine; 4) stigmate.

FAMILLE DES AMARYLLIDÉES

Pl. 332. — GALANTHINE DES NEIGES

GALANTHUS NIVALIS. — *N. Fl.* p. 148.

Perce-neige, Clochette d'hiver, Nivéole.

Plante herbacée, vivace et bulbeuse, haute de 1 à 3 décimètres, répandue çà et là dans les prairies et les bois humides dans diverses parties de la France mais particulièrement dans l'ouest; souvent cultivée dans les jardins et spontanée au voisinage des habitations. — Fleurit en février et mars.

La Galanthine des neiges est :

I. ornementale. — Cette jolie fleur, surtout à cause de sa précocité, est très répandue dans les jardins. On la cultive en bordures, et souvent aussi en touffes, dans les plates-bandes. Ses fleurs coupées servent à la confection des bouquets.

La culture a produit une variété à fleurs doubles, recherchée par les horticulteurs et les amateurs.

II. utile. — Les bulbes sont employés en médecine populaire en cataplasmes émollients. L'eau distillée des fleurs est préconisée pour blanchir la peau et enlever les taches de rousseur.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 332. — A) Plante entière, fleurie; 1) coupe longitudinale d'une fleur grossie; 2) étamines; 3) fruit; 4) graine.

Pl. 333. — NIVÉOLE PRINTANIÈRE

LEUCOIUM VERNUM L.

Perce-neige, Grelot blanc.

Plante herbacée, vivace et bulbeuse, haute de 2 à 4 décimètres, répandue çà et là dans l'est de la France et dans quelques autres localités; cultivée dans les jardins on la trouve souvent à l'état subspontané au voisinage des habitations. — Fleurit en février et mars.

La Nivéole printanière est :

ornementale. — On la cultive, comme la Galanthine des neiges et les Crocus, à cause de sa précocité; dans les jardins on la trouve souvent mélangée à ces plantes dans les bordures, les plates-bandes, sur les pelouses et dans les endroits ombragés.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 333. — A) Plante entière, fleurie; 1) coupe longitudinale de la fleur; 2) étamine et pistil; 3) fruit jeune; 4) fruit à maturité complète; 5) graine.

Pl. 334. — NARCISSE DES POÈTES

NARCISSUS POETICUS L. — *N. Fl. p. 148.*

Œillet de mai, Cou de chameau, Moulin à vent, Œil de faisan, Rose de la Vierge, Porillon, Genette.

Plante herbacée, vivace et bulbeuse, haute de 3 à 6 décimètres, répandue

dans les prairies humides et dans les pâturages des montagnes ; souvent cultivée dans les jardins. — Fleurit d'avril en mai.

Le Narcisse des poètes est :

I. ornamental. — Cette espèce est très répandue dans les jardins, où on la cultive généralement dans les plates-bandes et en bordures ; ses fleurs, à odeur suave, forment de très jolis bouquets.

Il en existe une variété à *fleurs* pleines, à fleurs complètement blanches.

II. utile. — L'infusion des fleurs est utilisée contre la coqueluche des enfants.

III. nuisible. — Les fleurs sont dangereuses pour le bétail qui se refuse d'ailleurs à manger ses feuilles et ses tiges.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 334. — A et B) Plante entière, fleurie ; 1) coupe longitudinale de la fleur ; 2) étamine ; 3) coupe de l'ovaire.

FAMILLE DES ORCHIDÉES

Pl. 335. — SABOT DE VÉNUS

CYPRIPEDIUM CALCEOLUS L.

Sabot de la Vierge, Soulier de Notre-Dame.

Plante herbacée, vivace, à souche fibreuse, à tige haute de 3 à 4 décimètres, localisée dans les prairies et les bois montagneux des Alpes et dans quelques localités du Jura et des Pyrénées. — Fleurit en mai et juin.

Le Sabot de Vénus est :

ornemental. — Cette espèce est la seule de toutes nos Orchidées indigènes qui soit assez ordinairement cultivée et réussisse en pleine terre, dans les endroits ombragés, ou en pots, dans les serres et les appartements.

REMARQUE. — Il existe en France un grand nombre d'autres espèces d'Orchidées, bien plus communément répandues et faciles à se procurer que le Sabot de Vénus, et possédant, comme le représentent les planches 336 à 346, des fleurs aussi bizarres et non moins belles. Ces espèces

seraient certainement introduites dans les jardins si leur culture n'était généralement pas très difficile.

M. de Vilmorin engage les personnes qui voudraient essayer cette culture à se procurer des bulbes arrachés avec une épaisse motte de terre, ou, ce qui est mieux encore, déterrés à l'époque où les tiges et les feuilles se sont desséchées. On les enlèverait avec précaution et on les planterait en caisses ou en pots à fond drainé au moyen de charbon pilé, de débris de racines, de terre de bruyère, etc., dans une bonne terre franche argilo-siliceuse. Les caisses ou les pots seraient tenus en hiver sous châssis à froid et bien aéré; en été, on les enterrerait jusqu'aux deux tiers ou aux trois quarts, en un lieu abrité, et on recouvrirait de mousse leur surface, pour y entretenir la fraîcheur. Lorsque la floraison et la végétation auraient suivi leur cours, on ne s'occuperait plus des plantes jusqu'à l'hiver.

Certaines Orchidées cependant, entre autres l'*Orchis à larges feuilles*, le *Listera ovale*, etc., ne demandent pas tant de soins et peuvent facilement, une fois transplantés, se multiplier sur les pelouses humides ou dans les bosquets.

D'autre part il est un moyen assez simple de jouir un certain temps dans les appartements des belles fleurs de nos Orchidées; toutes s'épanouissent dans l'eau, soit que la tige soit coupée un peu avant la floraison, soit qu'on l'arrache avec les racines ou les tubercules. On peut donc en faire de jolis bouquets et de gracieuses corbeilles, notamment avec les *Orchis* et les *Ophryrs*, que l'on rencontre quelquefois en très grande abondance dans nos prairies ou sur nos coteaux arides.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 335. — A et B) Plante entière, fleurie.

Pl. 336, A. — SPIRANTHE D'AUTOMNE

SPIRANTHES AUTUMNALIS RICH. — *N. Fl.* p. 152.

Plante herbacée, vivace, haute de 1 à 3 décimètres, à racines fibreuses, charnues, à épi floral contourné en spirale, assez répandue sur les pelouses sèches et les collines incultes dans presque toute la France. — Fleurit d'août en octobre.

Les petites fleurs blanches du Spiranthe d'automne exhalent une odeur suave qui rappelle celle de la Vanille.

Voir Pl. 335; *Remarque.*

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 336, A. — A) Plante entière, fleurie.

Pl. 336, B. — GOODYÈRE RAMPANTE

GOODYERA REPENS R. BR. — *N. Fl.* p. 153.

Plante herbacée, vivace, haute de 1 à 2 décimètres, à racines grêles et rameuses, spontanée dans les bois montagneux des Alpes, des Pyrénées, du Jura, de l'Auvergne, etc., et abondamment naturalisée aux environs de Paris dans la forêt de Fontainebleau et dans quelques autres localités. — Fleurit en juillet et août.

Voir Pl. 335; *Remarque.*

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 336, B. — B) Plante entière, fleurie; 1) fleur entière; 2) coupe longitudinale de la fleur; 3) pollen réuni en deux masses distinctes.

Pl. 337. — CÉPHALANTHÈRE ROUGE

CEPHALANTHERA RUBRA RICH. — *N. Fl.* p. 153.

Plante herbacée, vivace, haute de 3 à 6 décimètres, à racine fibreuse, assez répandue dans les bois et sur les coteaux arides dans une grande partie de la France. — Fleurit en juin et juillet.

Voir Pl. 335; *Remarque.*

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 337. — A) Base de la plante; B) sommité fleurie; 1) fleur entière; 2) fleur sans ses parties extérieures.

Pl. 338, A. — ÉPIPACTIS A LARGES FEUILLES

EPIPACTIS LATIFOLIA ALL. — *N. Fl.* p. 153.

Helléborine.

Plante herbacée, vivace, haute de 3 à 8 décimètres, à racine fibreuse, commune dans les bois secs, sur les coteaux arides et pierreux et dans les lieux couverts, dans toute la France. — Fleurit en juillet et août.

Voir Pl. 335; *Remarque.*

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 338, A. — A) Partie inférieure et sommité fleurie de la plante.

Pl. 338, B. — LISTÉRA OVALE

LISTERA OVATA R. BR. (*Neottia ovata* Bluff). — *N. Fl.* p. 153.

Listéra à deux feuilles.

Plante herbacée, vivace, haute de 3 à 5 décimètres, à racine fibreuse, répandue dans les bois, les lieux ombragés humides et les taillis, dans presque toute la France. — Fleurit de mai en juillet.

Voir Pl. 335 ; Remarque.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 338, B. — B) Plante sans sa racine.

Pl. 339. — NÉOTTIE NID-D'OISEAU

NEOTTIA NIDUS-AVIS RICH. — *N. Fl.* p. 153.

Plante herbacée, vivace, haute de 2 à 5 décimètres, à racine formée de fibres très nombreuses et entrelacées, à feuilles réduites à de petites écailles, vivant en parasite dans les bois et les forêts sur les racines des arbres, répandue dans presque toute la France; manque dans la région méditerranéenne. — Fleurit en mai et juin.

Voir Pl. 335 ; Remarque.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 339. — A) Plante entière, fleurie; B) tige fructifiée; 1) fleur entière, grossie; 2) coupe longitudinale de la fleur; 3) stigmate dont le style est soudé en colonne avec les étamines.

Pl. 340. — LIMODORE A FEUILLES AVORTÉES

LIMODORUM ABORTIVUM SW. — *N. Fl.* p. 152.

Plante vivace, haute de 4 à 8 décimètres, à racine fibreuse, à feuilles réduites à des écailles violacées, croissant çà et là dans les taillis des bois montueux, sur les collines et les pelouses, dans presque toute la France. — Fleurit de mai en juillet.

Voir Pl. 335 ; Remarque.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 340. — A) Partie inférieure de la plante; B) sommité fleurie; 1) fleur dont on a enlevé les parties externes; 2) masses de pollen.

Pl. 341. — LOROGLOSSE A ODEUR DE BOUC

LOROGLOSSUM HIRCINUM RICH. (*Aceras hircina* Lindl.) — *N. Fl.* p. 152.

Plante herbacée, vivace, haute de 4 à 8 décimètres, à racine tuberculeuse, assez répandue dans toute la France sur les pelouses montueuses, à la lisière des bois et sur les coteaux pierreux. — Fleurit de mai en juillet.

Les fleurs si originales de cette plante exhalent une odeur de bouc très forte et très désagréable.

Voir Pl. 335; *Remarque.*

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 341. — A) Tubercules et feuilles de la base; B) sommité fleurie; 1) masses de pollen.

Pl. 342. — ORCHIS A LARGES FEUILLES

ORCHIS LATIFOLIA L. — *N. Fl.* p. 150.

Pentecôte.

Plante herbacée, vivace, haute de 3 à 8 décimètres, à tubercules aplatis et ramifiés, commune dans les prairies humides dans toute la France. — Fleurit en mai et juin.

Les tubercules de l'Orchis à larges feuilles renferment une certaine quantité de fécule et servent, ainsi que ceux de quelques autres espèces voisines, à la préparation du *Salep*.

Voir Pl. 335; *Remarque.*

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 342. — A) Plante entière; 1) fleur grossie; 2) coupe longitudinale de la fleur.

Pl. 343. — ORCHIS POURPRE

ORCHIS PURPUREA HUDS. — *N. Fl.* p. 150.

Plante herbacée, vivace, haute de 4 à 8 décimètres, à tubercules ovoïdes, assez répandue dans les bois, sur les coteaux et dans les lieux herbeux, dans une grande partie de la France, notamment dans le nord, l'ouest et les environs de Paris. — Fleurit en mai et juin.

Voir Pl. 335; *Remarque.*

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 343. — A et B) Plante entière, fleurie; 1) fleur entière grossie; 2) masse de pollen.

Pl. 344. — ORCHIS A DEUX FEUILLES

ORCHIS BIFOLIA L. (*Platanthera bifolia* Rchb.). — *N. Fl.* p. 151.

Platanthère à deux feuilles.

Plante herbacée, vivace, haute de 2 à 5 décimètres, à tubercules ovoïdes, assez répandue dans les bois et les lieux herbeux couverts. — Fleurit en mai et juin.

Les fleurs de l'Orchis à deux feuilles exhalent, surtout le soir, une odeur suave.

Voir Pl. 335; *Remarque.*

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 344. — A) Base de la plante; B) sommité fleurie; 1) masse de pollen enveloppée dans un petit sac formé par un repli du stigmate; 2) masse pollinique très grossie et dépouillée de son enveloppe.

Pl. 345. — OPHRYS MOUCHE

OPHRYS MUSCIFERA HUDS. (*O. myodes* Jacq.). — *N. Fl.* p. 152.

Plante herbacée, vivace, haute de 2 à 4 décimètres, à tubercules petits et arrondis, assez commune sur les coteaux herbeux, dans les clairières et sur la lisière des bois, principalement sur les terrains calcaires. — Fleurit en mai et juin.

Voir Pl. 335; *Remarque.*

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 345. — A et B) Plante entière, fleurie; 1) une fleur isolée et grossie; 2) coupe longitudinale de la fleur; 3) masses de pollen renfermées dans deux petits sacs formés par un repli du stigmate; 4) masse pollinique très grossie et dépouillée de son enveloppe.

Pl. 346, A. — OPHRYS ABEILLE

OPHRYS APIFERA HUDS. — *N. Fl.* p. 152.

Plante herbacée, vivace, haute de 2 à 4 décimètres, à tubercules arrondis, disséminée dans les pâturages, les taillis, sur les pelouses montueuses et les coteaux incultes, dans presque toute la France. — Fleurit en mai et juin.

Voir Pl. 335; *Remarque.*

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 346, A. — A) Sommité fleurie de la plante.

Pl. 346, B. — OPHRYS FAUSSE-ARAIGNÉE

OPHRYS ARACHNITES HOFFM. — *N. Fl.* p. 152.

Ophrys Frelon.

Plante herbacée, vivace, haute de 2 à 4 décimètres, à tubercules arrondis, disséminée sur les coteaux incultes, à la lisière des bois, dans les taillis et les pâturages, dans presque toute la France. — Fleurit en mai et juin.

Voir Pl. 335; *Remarque.*

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 346, B. — B) Sommité fleurie de la plante.

FAMILLE DES HYDROCHARIDÉES

Pl. 347. — HYDROCHARIS MORRÈNE

HYDROCHARIS MORSUS-RANÆ L. — *N. Fl.* p. 154.

Hydrocharis des Grenouilles, Petit-Nénuphar.

Plante aquatique, vivace, à feuilles flottantes, à fleurs blanches, les unes mâles le plus souvent réunies à deux ou trois sur le même pédoncule et les autres femelles solitaires, commune dans les fossés, les mares, les étangs et les eaux tranquilles dans une grande partie de la France, notamment dans le nord et l'ouest. — Fleurit en juillet et août.

L'Hydrocharis Morrène est :

ornemental. — On l'emploie pour garnir les bassins et les pièces d'eau.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 347. — A) Plante entière avec une fleur mâle; 1) fleur mâle, à étamines; 2) coupe de la fleur mâle; 3) étamines grossies, les trois intérieures sont stériles et ne portent pas d'anthères; 4) fleur femelle.

Pl. 348. — STRATIOTÈS FAUX-ALOÈS

STRATIOTES ALOIDES L. — *N. Fl. p. 154.*

Plante aquatique, vivace, ayant un peu le port de l'Aloès grâce à ses feuilles épincuses disposées toutes en rosette, à fleurs blanches, les unes mâles, les autres femelles, répandue abondamment dans quelques marais du nord de la France. — Fleurit en juin et juillet.

Le Stratiotès Faux-Aloès est :

ornemental. — Cette belle plante est d'un très bon effet dans les pièces d'eau, mais sa multiplication est si rapide qu'elle ne tarde pas à couvrir toute la surface de l'eau, au détriment des autres plantes.

Le Stratiotès se voit fréquemment, surtout à Paris, dans les petits aquariums d'appartements.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 348. — A) Plante entière, fleurie; pied mâle.

FAMILLE DES JONCAGINÉES

Pl. 349, A. — TROSCART DES MARAIS

TRIGLOCHIN PALUSTRE L. — *N. Fl. p. 154.*

Faux Jonc.

Plante herbacée, vivace, à tige dressée, grêle et nue, haute de 3 à 6 décimètres, à fleurs petites et verdâtres disposées en grappe, commune dans les prairies marécageuses et les marais tourbeux, dans presque toute la France. — Fleurit de juin en juillet.

Le Troscart des marais est brouté assez volontiers par les animaux.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 349, A. — A) Plante entière.

FAMILLE DES POTAMÉES

Pl. 349, B. — POTAMOT CRÉPU

POTAMOGETON CRISPUS L. — *N. Fl.* p. 155.

Potamot à feuilles crispées.

Plante herbacée aquatique, vivace, à tiges rameuses, à feuilles toutes submergées, membraneuses, transparentes et ondulées sur les bords, commune dans les étangs, les fossés et les rivières. — Fleurit de juin en avril.

Dans quelques régions le Potamot crépu est utilisé comme engrais.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 349, B. — B) Extrémité d'une tige fleurie.

Pl. 350, A. — POTAMOT PERFOLIÉ

POTAMOGETON PERFOLIATUS L. — *N. Fl.* p. 155.

Plante herbacée aquatique, vivace, à tige rameuse, à feuilles toutes submergées, membraneuses et translucides, commune dans les eaux stagnantes et courantes, dans toute la France. — Fleurit de juin en août.

Ce Potamot peut être utilisé comme engrais ou introduit dans les bassins et les pièces d'eau.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 350, A. — A) Extrémité d'une tige avec épis de fleurs et de fruits.

Pl. 350, B. — POTAMOT A FEUILLES DE RENOUÉE

POTAMOGETON POLYGONIFOLIUS POURR. — *N. Fl.* p. 155.

Épi d'eau.

Plante herbacée aquatique, vivace, à tiges très allongées et rameuses, à feuilles les unes submergées, les autres flottantes, répandue dans les eaux stagnantes et courantes dans une grande partie de la France. — Fleurit en juin et août.

Le Potamot à feuilles de Renouée est assez souvent employé à la décoration des pièces d'eau.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 350, B. — B) Extrémité fleurie d'une tige flottante; 1 et 2) fleurs.

FAMILLE DES AROIDÉES

Pl. 351. — ARUM TACHETÉ

ARUM MACULATUM L. — *N. Fl.* p. 157.

Gouet, Pied-de-Veau, Pied-de-Bœuf, Herbe à pain, Pain-de-Pourceau, Manteau de la Vierge, Serpentaire, Serpentine, Vaquette.

Plante herbacée, vivace, à souche blanche et charnue, à fleurs de deux sortes placées autour d'un petit support charnu entouré d'une enveloppe (spathe) enroulée en cornet, à feuilles d'un vert luisant parfois tachetées de noir, commune dans les haies, les bois, dans les lieux ombrageux et humides dans une grande partie de la France. — Fleurit en avril et mai; fructifie en août et septembre.

L'Arum tacheté est :

I. nuisible. — Toute la plante est vénéneuse. Elle renferme un suc acre très irritant et très purgatif qui perd heureusement ses propriétés par la dessiccation ou la cuisson. Les fruits d'un beau rouge tentent les enfants et ont malheureusement déjà causé des accidents mortels. Les feuilles, qui dégagent quand on les froisse une odeur fétide, sont refusées généralement par les bestiaux ou du moins jamais absorbées en quantité suffisante pour qu'il y ait empoisonnement. Quant à la souche tubéreuse, elle est quelquefois mangée par les porcs, mais elle détermine une violente irritation de la langue et de la bouche qui les arrête bientôt.

II. utile. — La racine charnue contient une assez grande quantité de fécule ou amidon, mais cette fécule ne peut être utilisée qu'après la cuisson ou la dessiccation de la plante; alors on la donne quelquefois aux porcs et elle a même été utilisée comme aliment en temps de disette.

Dans certains pays on se sert de cet amidon pour blanchir le linge.

III. ornemental. — Cette plante, peu jolie à la vérité, mais d'une très grande rusticité, est quelquefois employée à la décoration des bosquets.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 351. — A) Plante entière fleurie; B) plante fructifiée; 1) support charnu des fleurs : *a*, fleurs femelles réduites à des ovaires et surmontées de quelques autres avortées ayant la forme de petits filaments; *b*, étamines; *c*, fleurs avortées en filaments; *d*, extrémité nue et en massue du support; 2) coupe d'un ovaire; 3) fruit ou baie : coupe d'une baie à deux graines; 4) une graine isolée.

FAMILLE DES TYPHACÉES

Pl. 352. — MASSETTE A FEUILLES ÉTROITES

TYPHA ANGUSTIFOLIA L. — *N. Fl. p. 157.*

Quenouille, Canne-de-jonc, Roseau de la Passion, Chandelle, Masse d'eau.

Plante herbacée, aquatique et vivace, haute de 1 à 2 mètres, à fleurs de deux sortes très nombreuses et très petites formant deux épis superposés, répandue dans les marais, les étangs et les eaux stagnantes, dans presque toute la France. — Fleurit de juin à juillet.

La Massette est :

I. utile. — Les jeunes feuilles sont quelquefois données aux bestiaux, au printemps; plus tard, elles servent de litière; on peut en faire des nattes, des paillassons, des couvertures de cabanes rustiques; on en chauffe les fours, etc. Le duvet formé par les aigrettes des fleurs, mêlé avec la poix et le goudron, sert dans le Nord à calfater les navires; mêlé à des poils de lièvre, de lapin ou du coton on en fait quelquefois une espèce de feutre pour chapeaux ou des tissus pour gants.

II. ornementale. — C'est une plante très vigoureuse et très rustique qui forme de belles touffes élevées. On en orne les pièces d'eau.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 352. — A) Base de la plante; B) extrémité fleurie; 1) étamines très grossies; 2) fleur femelle.

Pl. 353. — RUBANIER RAMEUX

SPARGANIUM RAMOSUM HUDS. — *N. Fl. p. 157.*

Ruban-d'eau, Rubaneau, Clou de Dieu.

Plante herbacée, vivace, à tige dressée et rameuse, haute de 4 à 8 décimètres, à fleurs de deux sortes disposées en têtes globuleuses, commune dans les

fossés, sur le bord des rivières et des étangs, dans toute la France. — Fleurit de juin en août.

Le Rubanier rameux est :

utile. — Dans les campagnes, on fait avec les feuilles des nattes, des couvertures de toits, de la litière pour les bestiaux.

Les racines sont recherchées par les porcs.

— **EXPLICATION DE LA PLANCHE 353.** — A) Base de la plante; B) rameau fleuri; 1) étamines très grossies; 2) fleur femelle; 3) fruits réunis en capitule globuleux; 4) fruit isolé.

FAMILLE DES JONCÉES

Pl. 354, A. — JONC ÉPARS

JUNCUS EFFUSUS L. — *N. Fl.* p. 158.

Petit Jonc creux, Jonc commun.

Plante herbacée, vivace, haute de 4 à 8 décimètres, commune dans les lieux humides et marécageux, au bord des eaux, dans toute la France. — Fleurit de juin en août.

Le Jonc épars est :

I. utile. — Les feuilles sont employées par les jardiniers comme liens; on en fait aussi des nattes et des paniers. La moelle est employée dans la fabrication des fleurs artificielles.

II. nuisible, à la composition des prairies. — Ce Jonc, et toutes les espèces du même genre, sont des plantes qu'il faut détruire dans les prairies naturelles dont elles occupent les parties basses et marécageuses. En effet, non seulement elles sont refusées par les animaux, tellement le fourrage qu'elles donnent est dur, mais elles occupent la place d'autres bonnes plantes qui pourraient les remplacer.

En fumant vigoureusement le sol, en le chaulant et surtout en l'assainissant et en le desséchant par le drainage, on arrive à affaiblir considérablement la végétation des Juncs dans les prairies; mais ces moyens ne sont pas suffisants et il faut souvent, pour se débarrasser complètement de leurs touffes épaisses et vigoureuses et de leurs racines envahissantes, recourir à des moyens mécaniques et employer la pioche.

Les Junces se propagent très facilement de graines; il faut donc éviter avec soin de les laisser arriver à maturité.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 354, A. — A) Plante entière, fleurie; 1) fleurs grossies; 2) étamine; 3) pistil; 4) fruit avant l'entière maturité; 5) fruit capsulaire à maturité.

Pl. 354, B. — JONC DES CRAPAUDS

JUNCUS BUFONIUS L. — *N. Fl. p. 159.*

Plante herbacée, annuelle, haute de 1 à 5 décimètres, commune dans les prairies, les champs humides et inondés pendant l'hiver, au bord des étangs et des rivières, dans toute la France. — Fleurit de mai en août.

Le Junc des crapauds étant annuel est moins difficile à détruire que les autres Juncs qui sont vivaces; le chaulage ou le marnage du sol suffisent souvent pour le faire disparaître.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 354, B. — B) Plante entière, fleurie.

Pl. 355. — JONC A FRUIT LUISANT

JUNCUS LAMPROCARPUS EHRH. — *N. Fl. p. 158.*

Jonc articulé.

Plante herbacée, vivace, haute de 2 à 6 décimètres, commune dans les prairies humides et marécageuses et au bord des eaux, dans toute la France. — Fleurit de juin en août.

Voir Pl. 354, A.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 355. — A et B) Plante fleurie et fructifiée.

Pl. 356. — LUZULE DU PRINTEMPS

LUZULA VERNALIS DC. — (*L. pilosa Willd.*) — *N. Fl. p. 159.*

Luzule poilue.

Plante herbacée, vivace, haute de 2 à 4 décimètres, commune dans les bois et les pâturages ombragés et montueux. — Fleurit en mars et avril.

La Luzule du printemps est mangée assez volontiers par les animaux, surtout quand elle est jeune.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 356. — A) Plante entière, fleurie; 1) fleur grossie avant son complet épanouissement; 2) fleur épanouie; 3) pistil avec une étamine insérée à la base de l'une des divisions extérieures de la fleur; 4) étamines; 5) capsule fructifère; 6) graines, grandeur naturelle et grossie.

FAMILLE DES CYPÉRACÉES

Pl. 357, A. — SOUCHET BRUN

CYPERUS FUSCUS L. — *N. Fl. p. 161.*

Plante herbacée, annuelle, haute de 1 à 3 décimètres, répandue dans les lieux marécageux, les endroits sablonneux humides et au bord des eaux, dans une grande partie de la France. — Fleurit en juillet et août.

Cette espèce, assez jolie, peut être utilisée pour garnir les endroits humides et marécageux des jardins et orner les rocailles autour des bassins.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 357, A. — A) Plante entière; 1) fleur grossie; 2) une des écailles à l'aisselle desquelles se trouvent les fleurs; 3) un épillet grossi.

Pl. 357, B. — SOUCHET JAUNÂTRE

CYPERUS FLAVESCENS L. — *N. Fl. p. 161.*

Plante herbacée, annuelle, haute de 5 à 20 centimètres, assez répandue dans les prairies marécageuses, les lieux humides et sablonneux dans presque toute la France. — Fleurit en juillet et août.

Le Souchet jaunâtre peut, comme le Souchet brun, servir à garnir les endroits humides des jardins.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 357, B. — B) plante entière, grandeur naturelle.

Pl. 358. — CLADIE MARISQUE

CLADIUM MARISCUS R. BR. (*Schoenus Mariscus* L.). — *N. Fl.* p. 161.

Choin Marisque.

Plante herbacée, vivace, haute de 10 à 15 décimètres, répandue en France dans un grand nombre de marais, sur le bord des étangs et dans les endroits tourbeux; abondante surtout sur les côtes de la Méditerranée et de l'Océan. — Fleurit en juillet et août.

Les feuilles dures et coupantes sur les bords ne peuvent être utilisées comme fourrage ou pour les ouvrages de vannerie, mais on peut en faire des couvertures de chaume qui durent très longtemps.

= EXPLICATION DE LA PLANCHE 358. — A et B) Portion inférieure et sommité de la plante; 1) épillet grossi; 2) fleur; 3) fruit grossi; 4) graine; 5) coupe de la graine.

Pl. 359. — LINAIGRETTE A FEUILLES ÉTROITES

ERIOPHORUM ANGUSTIFOLIUM ROTH. — *N. Fl.* p. 161.

Lin des marais, Chevelu des pauvres, Chenuelle.

Plante herbacée, vivace, haute de 2 à 8 décimètres, assez commune dans les prairies marécageuses et tourbeuses dans presque toute la France. — Fleurit en avril et mai.

La Linaigrette est une mauvaise plante fourragère, mangée seulement quand elle est très jeune. On doit la détruire dans les prairies, comme les Jones, par le drainage, le chaulage et le marnage du sol, ou par des labours profonds.

Dans les marais tourbeux, les Linaigrettes contribuent à la formation de la tourbe.

Les longues aigrettes laineuses qui se développent autour des fruits sont employées dans quelques cantons pour garnir les lits et les coussins.

= EXPLICATION DE LA PLANCHE 359. — A) Base de la plante; B) tige fructifiée, avec houppes laineuses; 1) tige fleurie; 2) fruit avec les longues soies qui l'accompagnent.

Pl. 360, A. — SCIRPE DES LACS

SCIRPUS LAGUSTRIS L. — *N. Fl.* p. 162.

Jonc des Tonneliers, Jonc des Chaisiers.

Plante herbacée, vivace, à souche épaisse, à tiges solitaires, dressées, arrondies et spongieuses, hautes de 1 à 3 mètres, commune dans les étangs, les fossés et les lieux marécageux, dans toute la France. — Fleurit en juin et juillet.

Le Scirpe des lacs est :

utile. — Les tiges sont employées par les tonneliers pour boucher les petits interstices de leurs tonneaux, et par les chaisiers pour empailler les chaises. On en fait des corbeilles, des nattes, des couvertures de chaumières, des abris, etc.

= EXPLICATION DE LA PLANCHE 360, A. — A) Base de la plante et sommité fleurie ; 1) fleur grossie.

Pl. 360, B. — SCIRPE SÉTACÉ

SCIRPUS SETACEUS L. (*Isolepis setacea* R. Br.). — *N. Fl.* p. 163.

Plante herbacée, annuelle, haute de 3 à 15 centimètres, assez commune dans les lieux sablonneux humides et au bord des eaux, dans presque toute la France. — Fleurit de juillet en septembre.

Le Scirpe sétacé forme un gazon fin et délicat que l'on peut utiliser dans les jardins pour garnir les endroits humides, sablonneux.

= EXPLICATION DE LA PLANCHE 360, B. — B) Plante entière fleurie ; 2) épi grossi ; 3) fleur isolée, très grossie ; 4) écaille florale ; 5) fruit.

Pl. 361, A. — SCIRPE CESPITEUX

SCIRPUS CÆSPITOSUS L. — *N. Fl.* p. 162.

Plante herbacée, vivace, haute de 5 à 20 centimètres, assez commune dans les lieux marécageux et tourbeux dans une grande partie de la France ; rare aux environs de Paris. — Fleurit en mai et juin.

Le Scirpe cespiteux est quelquefois mangé par les animaux; il donne un foin très dur.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 361, A. — A) Plante entière; 1) épi fleuri, grossi; 2) épi après la chute des étamines; 3) étamines et pistil; 4) pistil.

Pl. 361, B. — SCIRPE DES MARAIS

SCIRPUS PALUSTRIS L. (*Heleocharis palustris* R. Br.). — *N. Fl.* p. 162.

Jonc des marais, Héléocharis des marais.

Plante herbacée, vivace, haute de 2 à 3 décimètres, commune dans les marais, les prairies humides et au bord des eaux, dans toute la France. — Fleurit en juin et août.

Dans certains cantons les tiges du Scirpe des marais sont employées pour faire des petits paniers, des corbeilles, etc., ou recueillies pour litières.

Les chevaux et les chèvres mangent la plante assez volontiers.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 361, B. — B) Plante entière, fleurie; 5) épi fleuri; 6) étamines et pistil; 7) fruit jeune surmonté par la base du style qui est renflée.

Pl. 362. — CAREX ÉLEVÉ

CAREX MAXIMA Scop. (*C. pendula* Huds.) — *N. Fl.* p. 167.

Carex à épis pendants, Laiche élevée.

Herbe vivace, haute de 6 à 15 décimètres, à épis portant les uns (souvent même le supérieur seulement) des fleurs mâles et les autres des fleurs femelles, assez fréquente dans les bois humides et au bord des ruisseaux dans presque toute la France. — Fleurit de mai en juillet.

Le Carex élevé est brouté par les animaux quand il est jeune, mais une fois que les épis sont parus, il ne donne plus qu'un fourrage fort dur que les bestiaux ne peuvent manger que très difficilement.

REMARQUE. — Les autres espèces, très nombreuses, du genre *Carex* ou *Laiche*, sont, comme plantes fourragères, identiques au Carex élevé, c'est-à-dire que les bestiaux ne les mangent volontiers que pendant les premières semaines du printemps, alors que la plante est encore jeune et non montée en épis.

Les *Carex*, fréquents dans tous les endroits herbeux en général, les marais et les bois humides, sont plus spécialement localisés dans les parties basses et marécageuses des prairies naturelles où ils prennent la place d'autres bonnes plantes fourragères. Il faut les détruire, comme les Jones et les Linaigrettes, par le drainage, le chaulage, les engrais et les défrichements.

Les *Carex*, dont les feuilles ressemblent beaucoup à celles des Graminées (Pl. 363 à 392), sont souvent confondus avec elles sous le nom général « d'herbes » ; il est cependant facile de les distinguer de ces dernières plantes par certains caractères. Tout d'abord les feuilles ne sont pas rattachées à la tige de la même manière : chez les Graminées la feuille se prolonge le long de la tige par une gaine cylindrique qui est fendue de telle sorte que si l'on tire en sens contraire la feuille et la tige, cette dernière passe à travers la fente de la gaine ; chez les *Carex* et autres Cypéracées, au contraire, la gaine cylindrique existe aussi, mais elle n'est pas fendue. D'autre part la tige des *Carex* est ordinairement à trois angles tandis que celle des Graminées est ronde ou aplatie. Enfin les *Carex* ont les tiges et les feuilles généralement rudes et même coupantes.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 362. — A) Feuilles et sommité de la tige avec épis de fleurs mâles et femelles ; 1) fleur mâle constituée simplement par 3 étamines et une écaille ; 2) fleur femelle formée par le pistil et une écaille ; 3) écaille isolée ; 4) fruit ou utricule ; 5) graine.

Pl. 363, A. — CAREX DES BOIS

CAREX SILVATICA HUDS. — *N. Fl.* p. 169.

Laiche des bois.

Herbe vivace, haute de 2 à 6 décimètres, à épis de deux sortes, le supérieur mâle, les autres femelles, commune dans les bois et les lieux couverts, dans toute la France. — Fleurit de mai à juillet.

Voir Pl. 362 : *Remarque*.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 363, A. — A) Partie inférieure et sommité de la plante ; 1) fleur mâle isolée et grossie ; 2) fleur femelle isolée et grossie.

Pl. 363, B. — CAREX DISTANT

CAREX DISTANS L. — *N. Fl.* p. 169.

Laiche distante.

Herbe vivace, haute de 2 à 6 décimètres, à épis de deux sortes, le terminal mâle et les autres femelles, commune dans les prairies humides et les lieux marécageux, dans toute la France. — Fleurit en mai et juin.

Voir Pl. 362 : *Remarque.*

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 363, B. — B) Plante entière ; 3) fleur mâle grossie) fleur femelle grossie.

Pl. 364, A. — CAREX DES SABLES

CAREX ARENARIA L. — *N. Fl.* p. 164.

Laiche des sables, Salsepareille d'Allemagne, Carrosse.

Herbe vivace, haute de 1 à 4 décimètres, à tige souterraine (rhizome) longuement rampante, à épis formés de plusieurs épillets différents, les inférieurs complètement femelles, les intermédiaires mâles au sommet et les supérieurs entièrement mâles, commune dans les sables maritimes sur les bords de l'Océan, de la Manche et de la mer du Nord ; très rare à l'intérieur, on la trouve dans quelques localités sablonneuses des environs de Paris. — Fleurit de mai en juillet.

Le Carex des sables est :

utile. — En France, on le plante communément dans les dunes où il fixe les sables mouvants à l'aide de ses rhizomes longuement rampants, rameux et entre-croisés. En Hollande, ce Carex est planté sur les digues pour les consolider.

Avec les filaments des rhizomes on fait des balais vendus sous le nom de *balais de chiendent*.

Le rhizome possède certaines propriétés purgatives. On l'emploie souvent pour falsifier la Salsepareille.

Voir Pl. 362 : *Remarque.*

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 364, A. — A) Plante entière, fleurie.

Pl. 364, B. — CAREX RAIDE

CAREX STRICTA GOOD. (*C. caespitosa*.) — *N. Fl.* p. 166.

Carex en gazon, Laiche raide.

Herbe vivace, formant des touffes volumineuses et compactes, à tiges hautes de 4 à 8 décimètres, portant des épis de deux sortes, un ou deux mâles au sommet et les autres femelles, répandue dans les marais tourbeux et les lieux marécageux dans une grande partie de la France. — Fleurit d'avril en juin.

Voir Pl. 362 : Remarque.

== EXPLICATION DE LA BLANCHE 363, B. — B) Plante fleurie.

FAMILLE DES GRAMINÉES

Pl. 365. — MAÏS CULTIVÉ

ZEA MAYS L. — *N. Fl.* p. 179.

Blé de Barbarie, Blé de Guinée, Blé d'Espagne, Blé de Turquie, Froment des Indes, Gros Millet des Indes, Turquet.

Plante annuelle, haute de 1 à 2 mètres, à tige robuste et dressée, à feuilles larges et ondulées, à épis de deux sortes, le supérieur, à fleurs mâles, formé d'épis secondaires ou épillets disposés en une espèce de grappe étalée terminant la plante, les inférieurs, à fleurs femelles, gros et cylindriques, longs de 15 à 20 centimètres, enfermés à l'aisselle des feuilles dans plusieurs gaines membraneuses d'où les stigmates s'échappent sous forme de panache au moment de la floraison. Après la floraison cet épi grossit graduellement et est formé de gros grains très nombreux, rapprochés et disposés en séries longitudinales et régulières; à maturité complète ces grains sont luisants et ordinairement jaunes (quelquefois rouges, violets, blancs ou panachés).

Le Maïs est originaire de l'Amérique; introduit en Europe au seizième siècle, sa culture est aujourd'hui très répandue en France, particulièrement dans le midi, le centre et l'est. — Fleurit de juin en août; mûrit en septembre et octobre.

I. — Variétés.

La culture du Maïs a produit de nombreuses *variétés*; on les classe généralement d'après la couleur des grains en trois groupes distincts.

Une première catégorie comprend les *variétés à grains jaunes ou roux*. Les plus généralement cultivées de ce groupe sont : le *Maïs blé de Turquie gros jaune*, le plus commun en France; le *Maïs quarantain*, très hâtif; le *Maïs nain* ou *Maïs à poulets*, également hâtif; le *Maïs d'été* ou *d'août*; le *Maïs tardif* ou *d'automne*.

La seconde catégorie renferme les *variétés à grains blancs*; les plus estimées sont le *Maïs blanc d'automne*, le *Maïs blanc des Landes*, le *Maïs de Virginie*, le *Maïs dent de cheval* ou *Maïs géant* ou *Maïs de Pensylvanie*, et le *Maïs perlé*.

Enfin, dans la troisième catégorie qui comprend les *variétés à grains rouges, noirâtres ou panachés*, il y a peu de variétés de grande culture; quelques-unes sont cultivées dans les jardins pour la coloration élégante et bizarre de leurs épis.

II. — Usages.

Cette céréale sert :

1°) *à l'alimentation de l'homme*. — La farine qui est jaune, rougeâtre ou violette suivant les variétés, et d'une saveur un peu amère, est généralement consommée sous forme de bouillies épaisses ou *gaudes*. On l'emploie aussi pour préparer divers potages très nourrissants. Enfin, on la mélange quelquefois à celle du Froment pour faire du pain; seule, la farine de Maïs qui ne contient pas de gluten ne peut lever et donne un pain compact, désagréable et indigeste.

2°) *à la nourriture des animaux*. — Les grains servent surtout à engraisser la volaille; on les donne aussi aux porcs et aux animaux de boucherie. Les chevaux les mangent très volontiers.

La plante verte fauchée avant la floraison fournit un excellent fourrage qui convient à tous les animaux, mais particulièrement aux vaches laitières.

Les grappes de fleurs mâles (*crête de Maïs*) ainsi que les tiges et les feuilles sèches sont aussi quelquefois données aux bestiaux.

3°) *dans l'économie domestique*. — On emploie comme combustible la rafle des épis, c'est-à-dire les supports autour desquels les grains étaient attachés avant l'égrenage.

Les enveloppes des épis, desséchées, servent à remplir les paillasses et les coussins.

4°) *en médecine*. — Les stigmates des fleurs femelles sont employées contre certaines maladies des voies urinaires.

= EXPLICATION DE LA PLANCHE 365. — A) Extrémité d'une tige avec l'inflorescence mâle et un épi femelle; B) épi mûr; 1) fleur mâle grossie; 2) fleur femelle.

Pl. 366, A. — PHALARIS DES CANARIES

PHALARIS CANARIENSIS L.

Blé des Canaries, Millet long, Alpiste.

Plante annuelle, haute de 4 à 20 décimètres, originaire des îles Canaries, cultivée en France dans diverses régions, notamment dans le midi, et souvent spontanée au voisinage des habitations. — Fleurit de mai en juillet.

Le Phalaris des Canaries est :

utile. — Les graines servent à la nourriture des petits oiseaux.

La paille constitue un bon fourrage pour les vaches et les chevaux.

= EXPLICATION DE LA PLANCHE 366, A. — A) Sommités de deux tiges avec épis.

Pl. 366, B. — FLOUVE ODORANTE

ANTHOXANTHUM ODORATUM L. — N. Fl. p. 182.

Herbe vivace, haute de 2 à 6 décimètres, commune dans les prairies, les bois, les pâturages, dans les lieux secs et herbeux et sur le bord des chemins. — Fleurit d'avril en juin.

La Flouve odorante est :

utile, comme plante fourragère. — C'est la plus précocé des Graminées fourragères. Elle dégage au moment de la floraison et après la dessiccation une odeur agréable qu'elle communique au foin. Bien que les bestiaux la mangent très volontiers, elle ne constitue qu'une plante fourragère de second ordre à cause de la quantité relativement petite de foin qu'elle fournit. Aussi est-il inutile de la semer dans les prairies qui en contiennent presque toujours une quantité suffisante pour parfumer tout le foin et le rendre ainsi plus appétissant.

= EXPLICATION DE LA PLANCHE 366, B. — B) Plante entière; 1) l'une des fleurs avec étamines et pistil, grossie (Voir N. Fl., p. 170, la constitution des fleurs et des inflorescences dans les Graminées).

Pl. 367. — PHLÉOLE DES PRÉS

PHLEUM PRATENSE L. — *N. Fl.* p. 182.

Fléole, Fléau, Grosse Massette, Manette, Marsette, Marsette des prés, Timothy-grass, Thimothée.

Herbe vivace, haute de 2 à 8 décimètres, très commune dans les prairies, les pâturages et tous les lieux herbeux en général. — Fleurit de mai en juillet.

La Phléole des prés est :

utile, comme *plante fourragère*. — C'est une espèce de *premier ordre* comme Graminée herbagère. Elle fournit, à l'état vert ou en foin, un excellent fourrage recherché par tous les bestiaux et particulièrement par les chevaux. On doit la multiplier dans les prairies et les pâturages naturels et la semer dans les prairies artificielles.

La Phléole des prés est la plus tardive des bonnes herbes de nos prairies; elle donne peu de foin lors de la première fauchaison, mais en revanche son regain est plus abondant que celui de toutes les autres espèces.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 367. — A) Plante fleurie; 1) portion grossie de l'épi; 2) fleur très grossie et isolée; 3) glumelle supérieure; 4) glumelle inférieure; 5) fruit.

Pl. 368, A. — VULPIN DES PRÉS

ALOPECURUS PRATENSIS L. — *N. Fl.* p. 183.

Queue de renard des prés, Chiendent queue de renard.

Herbe vivace, haute de 3 à 8 décimètres, très commune dans les prairies un peu humides. — Fleurit en mai et juin.

Le Vulpin des prés est :

utile, comme *plante fourragère*. — C'est une Graminée fourragère de *premier ordre*; elle est mangée avec avidité par tous les bestiaux soit en vert, soit à l'état sec. Elle est précoce, très productive et donne plusieurs coupes. Elle est à propager dans toutes les prairies naturelles ou artificielles, un peu humides.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 368, A. — A) Plante fleurie; 1) épillet grossi; 2) fleur entière, grossie; 3) glumelle; 4) étamines et pistil.

Pl. 368, B. — VULPIN GENOUILLE

ALOPECURUS GENICULATUS L. — N. Fl. p. 183.

Herbe vivace, haute de 2 à 6 décimètres, commune dans les marais, les fossés, au bord des mares et dans les prairies inondées. — Fleurit de mai en juillet.

Le Vulpin genouillé est :

utile, comme plante fourragère. — Cette espèce, que l'on ne peut guère faucher à cause de ses tiges et de ses feuilles flottantes à la surface de l'eau ou étalées sur le sol humide, est très recherchée des bestiaux qui entrent souvent dans l'eau pour la manger.

= EXPLICATION DE LA PLANCHE 368, B. — B) Plante fleurie; 5) fleur grossie; 6) glumelle.

Pl. 369, A. — SESLÉRIE BLEUÂTRE

SESLERIA CÆRULEA ARD. — N. Fl. p. 181.

Herbe vivace, haute de 2 à 5 décimètres, assez répandue sur les coteaux herbeux et dans les pâturages montagneux, dans presque toute la France. — Fleurit de mars en mai.

La Séslerie bleuâtre est mangée volontiers par tous les bestiaux; les moutons en particulier la broutent avec avidité.

= EXPLICATION DE LA PLANCHE 369, A. — A) Plante entière; 1) glumelles; 2) fleur grossie.

Pl. 369, B. — SÉTAIRE VERTICILLÉE

SETARIA VERTICILLATA P. BEAUV. (*Panicum verticillatum* L.) — N. Fl. p. 182.

Panic verticillé.

Plante annuelle, haute de 3 à 6 décimètres, assez répandue dans les lieux cultivés, les décombres et au bord des chemins. — Fleurit de juin en septembre.

Cette herbe est broutée assez volontiers par les animaux; les volailles mangent ses graines.

= EXPLICATION DE LA PLANCHE 369, B. — B) Partie inférieure et sommité de la plante; 3) épillets grossis.

Pl. 370, A. — PANIC MILLET

PANICUM MILIACEUM L.

Millet rond, Mil, Petit Mil.

Plante annuelle, haute de 3 à 12 décimètres, originaire de l'Inde, cultivée dans plusieurs régions et souvent subspontanée. — Fleurit en juillet et août.

Le Panic Millet est :

utile. — Les graines servent à la nourriture des oiseaux.
Le fourrage vert et la paille sont très estimés.

= EXPLICATION DE LA PLANCHE 370, A. — A) Sommité de la tige.

Pl. 370, B. — DIGITAIRE SANGUINE

DIGITARIA SANGUINALIS SCOP. (*Panicum sanguinale* L.; *Paspalum sanguinale* Lam.). — N. Fl. p. 179.

Sanguinelle, Panic sanguin, Paspale sanguin.

Plante annuelle, haute de 3 à 5 décimètres, assez commune dans les lieux cultivés, les vignes, au bord des chemins et dans les terrains incultes sablonneux. — Fleurit de juillet en septembre.

Cette herbe est mangée avec plaisir par les animaux.

= EXPLICATION DE LA PLANCHE 370, B. — B) Plante entière.

Pl. 371. — ROSEAU COMMUN

PHRAGMITES COMMUNIS TRIN. (*Arundo Phragmites* L.). — N. Fl. p. 183.

Roseau à balais, Roseau des marais, Cannette.

Herbe vivace, haute de 1 à 2 mètres, à souche longuement rampante, très commune dans les marais, les étangs, les fossés et au bord des rivières. — Fleurit en août et septembre.

Le Roseau commun est :

utile. — Les jeunes feuilles donnent un fourrage abondant, un peu sucré, assez bon pour les vaches laitières.

Les tiges sont utilisées pour litières ou servent à faire des couvertures rustiques, des haies, des paillassons et divers petits objets.

Avec les extrémités fleuries on fait des petits balais.

= EXPLICATION DE LA PLANCHE 371. — A) Base de la plante; B) sommité avec inflorescence; 1 et 2) épillets; 3) fleur.

Pl. 372, A. — PSAMMA DES SABLES

PSAMMA ARENARIA ROEM. ET SCHULT. (*Ammophila arenaria* Link.; *Arundo arenaria* L.). — *Fl. du Nord de la France*, p. 199.

Hoyat, Oyat, Ammophile des sables, Roseau des sables.

Herbe vivace, haute de 6 à 10 décimètres, à rhizomes longuement rampants, assez commune dans les sables maritimes tout le long du littoral. — Fleurit de mai en juillet.

Le Psamma des sables est :

utile. — Cette Graminée est l'une des plantes qui fixent le mieux les sables mouvants par ses longs rhizomes qui s'enfoncent profondément. Dans les dunes du littoral, surtout dans le nord, on la multiplie le plus possible pour arrêter le sable qui menace d'envahir les cultures.

= EXPLICATION DE LA PLANCHE 372, A. — A) Base et sommité de la plante; 1) épillets; 2) glumelle inférieure; 3) fleur.

Pl. 372, B. — AGROSTIS DES CHIENS

AGROSTIS CANINA L. — *N. Fl.* p. 188.

Herbe vivace, haute de 2 à 6 décimètres, commune dans les prairies, les bois, sur les coteaux herbeux, au bord des chemins et des fossés. — Fleurit de juin en août.

L'Agrostis des Chiens est :

utile. — Les animaux, principalement les moutons, la mangent volontiers. Ses qualités fourragères sont toutefois bien inférieures à celles de

plusieurs autres Graminées; il est donc inutile de la propager dans les prairies.

Les autres espèces du même genre ont la même valeur fourragère.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 372, B. — B) Plante entière; 4) fleur grossie; 5) glumelle inférieure.

Pl. 373, A. — CORYNÉPHORE BLANCHÂTRE

CORYNEPHORUS CANESCENS P. BEAUV. (*Aira canescens*. L.) — *N. Fl.* p. 191.

Canche blanchâtre, Erbin cendré.

Herbe vivace, haute de 1 à 4 décimètres, commune dans les lieux sablonneux, les bois et sur les coteaux incultes. — Fleurit de juin en août.

Le Corynéphore blanchâtre est brouté avec plaisir par les animaux, en particulier par les moutons.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 373, A. — A) Plante entière; 1) fleur grossie.

Pl. 373, B. — CANCHE CARYOPHYLLÉE

AIRA CARYOPHYLLEA L. — *N. Fl.* p. 190.

Plante annuelle, haute de 10 à 25 centimètres, assez commune dans les lieux secs et arides, dans les bois et parmi les bruyères, sur les terrains sablonneux. — Fleurit en mai et juin.

La Canche caryophyllée est :

utile. — Cette herbe fine et délicate est recherchée par les moutons.

Avec les tiges desséchées on fait de jolis bouquets pour orner les vases de salon.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 373, B. — B) Plante entière.

Pl. 374, A. — AVOINE CULTIVÉE

AVENA SATIVA L. — *N. Fl.* p. 184.

Avoine commune, Avoine.

Plante annuelle, haute de 5 à 10 décimètres, à inflorescence rameuse,

ample et étalée en tous sens, formée de petits épillets composés ordinairement de deux fleurs, cultivée en grand dans les champs principalement pour la nourriture des animaux. — Fleurit, suivant les régions, de fin avril au commencement de juin; mûrit de juin en septembre.

I. — Variétés.

En France, où l'on récolte l'Avoine cultivée dans toutes les plaines et dans les montagnes jusqu'à 1000 et 1300 mètres d'altitude, on cultive deux variétés principales de cette espèce : l'Avoine d'hiver ou d'automne que l'on sème en septembre et octobre, et l'Avoine du printemps ou de mars, semée de février en avril.

1° L'Avoine d'hiver (Avoine de Provence, A. de Bretagne, A. grise, A. brune) se cultive surtout dans les plaines du midi, de l'ouest et du sud-ouest; ailleurs, elle ne résisterait pas aux grands froids de l'hiver. Ses grains sont grisâtres ou noirâtres et barbus.

2° L'Avoine du printemps, spécialement répandue dans les plaines du nord, de l'est et dans les régions montagneuses du centre et du midi, comprend plusieurs races dont les plus estimées sont : l'Avoine jaune du Nord (Avoine dorée) répandue dans la Flandre et l'Artois, à grains jaunâtres et barbus; l'Avoine noire de Brie (Avoine brune tardive), répandue dans la Brie, la Champagne et la Picardie, à grains noirâtres et non barbus; l'Avoine noire de Beauce plus précoce que la précédente; l'Avoine hâtive de Beauce, de Normandie ou d'Étampes, très hâtive, également à grains noirâtres non barbus; enfin, l'Avoine de Géorgie (Avoine blanche de Russie, Avoine de Sibérie), très vigoureuse, très précoce, à gros grains jaunes non barbus.

II. — Usages.

Cette céréale sert :

1° à la nourriture des animaux. — 1. — Les grains forment, surtout dans les régions septentrionales, la nourriture principale du cheval. Cette nourriture leur donne de la force et de la vigueur, sans trop d'embonpoint. Elle est de plus excitante et échauffante, aussi ranime-t-elle facilement les forces des chevaux épuisés; mais par contre elle ne doit être donnée qu'en petite quantité aux chevaux trop ardents ou qui ne travaillent pas.

Les bœufs qui travaillent se trouvent également très bien de cette nourriture.

Elle convient également aux bestiaux et à la volaille que l'on engraisse; leur chair devient fine et savoureuse.

Les poules et les autres oiseaux de basse-cour nourris avec de l'Avoine se ressentent vite de son action stimulante et pondent davantage.

2. — La paille est donnée aux chevaux, aux vaches et aux moutons.

3. — L'Avoine est quelquefois cultivée exclusivement comme *plante fourragère* soit seule, soit associée aux Vesces ou aux Pois ; coupée jeune elle donne un fourrage vert très estimé.

2° à l'alimentation de l'homme. — Le pain d'avoine, lourd et peu agréable, n'est guère en usage en France.

L'Avoine décortiquée constitue le *gruau*, avec lequel on fait, surtout en Bretagne, d'excellentes bouillies très nutritives.

Le gruau est recommandé pour l'alimentation des enfants.

3° dans l'économie domestique. — Les balles d'avoine, c'est-à-dire les enveloppes extérieures des grains (glumelles), servent à remplir les paillasses et les oreillers.

On les mêle quelquefois aux pulpes ou à des légumes concassés pour la nourriture des bestiaux.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 374, A. — A) Base de la plante et inflorescence ; 1) épillet fleuri ; 2) fleur ; 3) grain ; 4) coupe longitudinale du grain.

Pl. 374, B. — AVOINE D'ORIENT

AVENA ORIENTALIS SCHREB. — *N. Fl.* p. 184.

Avoine de Hongrie.

Plante annuelle, haute de 6 à 12 décimètres, à inflorescence resserrée et disposée d'un seul côté, cultivée en grand dans quelques régions. — Fleurit en mai et juin ; mûrit en août et septembre.

L'Avoine d'Orient est très productive et plus vigoureuse que l'Avoine commune, mais ses produits sont de moins bonne qualité.

On cultive deux variétés d'Avoine d'Orient, l'une à grains blancs (*Avoine blanche de Hongrie*), l'autre à grains noirs (*Avoine noire de Hongrie*).

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 374, B. — B) Inflorescence à épillets disposés du même côté.

Pl. 375, A. — AVOINE PUBESCENTE

AVENA PUBESCENS L. — *N. Fl.* p. 184.

Averone.

Herbe vivace, haute de 3 à 8 décimètres, commune dans les prairies, les

pâturages de la plaine et des montagnes, les bois et au bord des chemins. — Fleurit en mai et juin.

L'Avoine pubescente est :

utile, comme *plante fourragère*. — Ce n'est qu'une Graminée herbagère de *second ordre* donnant un fourrage assez dur, mais elle a l'avantage de pouvoir être semée et de prospérer là où les bonnes herbes ne viennent pas.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 373, A. — A) Base et sommité de la plante ; 1) épillet grossi ; 2) fleur.

Pl. 375, B. — AVOINE DES PRÉS

AVENA PRATENSIS L. — *N. Fl.* p. 184.

Avenette.

Herbe vivace, haute de 4 à 8 décimètres, assez commune dans les prés secs et les bois montagneux, dans une grande partie de la France, surtout dans le midi. — Fleurit en juin et juillet.

L'Avoine des prés est :

utile. — Les bestiaux la mangent avec plaisir. C'est une plante fourragère de *second ordre* que l'on sème quelquefois dans les pâturages des montagnes.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 373, B. — B) Base de la plante et inflorescence.

Pl. 376, A. — ARRHÉNATHÈRE ÉLEVÉE

ARRHENATHERUM ELATIUS MERT. ET KOCH. (*Avena elatior* L.). — *N. Fl.* p. 184.

Fromental, Avoine élevée, Faux Froment, Faux Seigle, Fénasse, Avenat, Ray-grass de France.

Herbe vivace, haute de 6 à 15 décimètres, commune dans les prairies, les bois et dans tous les lieux herbeux. — Fleurit en juin et juillet.

L'Arrhénathère élevée est :

utile, comme plante fourragère. — Cette Graminée, l'une des plus fortes qui poussent dans les prairies, est en même temps l'une des plus productives. Les animaux la mangent volontiers en vert ou en sec.

On la sème rarement seule dans les prairies; on l'associe soit à d'autres Graminées, soit à des Légumineuses.

Cette espèce est considérée comme une plante fourragère de *premier ordre*.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 376, A. — A) Base et inflorescence de la plante; 1) épillet grossi.

Pl. 376, B. — TRISÈTE JAUNÂTRE

TRisetum FLAVESCENS P. Beauv. (*Avena flavescens* L.) — *N. Fl.* p. 183.

Avoine jaunâtre, Avoine blonde, Petit Fromental, Avenette blonde.

Herbe vivace, haute de 4 à 8 décimètres, commune dans les prairies et les pâturages des plaines et des montagnes, dans les bois, au bord des chemins et dans tous les endroits herbeux. — Fleurit en juin et juillet.

Le Trisète jaunâtre est :

utile, comme plante fourragère. — Cette Graminée donne un fourrage fin et savoureux, recherché par tous les animaux. Elle réussit parfaitement sur les terrains secs et calcaires où d'autres herbes de prairies ne peuvent prospérer. A cause de ces diverses qualités on peut, à juste titre, la regarder comme une espèce fourragère de *premier ordre*.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 376, B. — B) Base et inflorescence de la plante.

Pl. 377, A. — HOULQUE LAINEUSE

HOLCUS LANATUS L. — *N. Fl.* p. 190.

Avoine laineuse.

Herbe vivace, haute de 3 à 8 décimètres, très commune dans les prairies, les pâturages, sur le bord des chemins et dans tous les lieux herbeux. — Fleurit de juin à septembre.

La Houlque laineuse est :

utile, comme plante fourragère. — Cette espèce dominante dans beau-

coup de prairies naturelles est mangée volontiers par tous les animaux, mais son foin n'a qu'une valeur nutritive moyenne. Aussi, selon M. Boitel, il n'est utile nulle part de la propager artificiellement, car pour les bonnes terres il existe des plantes qui lui sont supérieures à tous les points de vue, et pour les mauvais sols, on est sûr qu'elle s'y reproduira naturellement, sans qu'il soit nécessaire de la semer dans les nouvelles prairies.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 377, A. — Plante entière ; 1) épillet grossi.

Pl. 377, B. — KOELÉRIE A CRÊTES

KOELERIA CRISTATA PERS. — *N. Fl. p. 186.*

Herbe vivace, haute de 2 à 6 décimètres, commune dans les prés, sur les coteaux herbeux et dans les bois, sur les terrains secs et sablonneux. — Fleurit en juin et juillet.

La Koélérie à crêtes est broutée volontiers par les animaux.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 377, B. — B) Plante entière ; 2) épillet grossi.

Pl. 378, A. — GLYCÉRIE FLOTTANTE

GLYCERIA FLUITANS R. BR. (*Festuca fluitans L.*). — *N. Fl. p. 186.*

Fétuque flottante, Fétuque penchée, Chiendent flottant, Brouille, Herbe à la manne, Manne de Pologne.

Herbe vivace, à tiges longues de 6 à 12 décimètres, couchées et en partie submergées, à feuilles nageantes, commune dans les fossés, les marais, les rivières et les étangs. — Fleurit de mai en juillet.

La Glycérie flottante est :

utile, comme plante fourragère. — Les animaux mangent cette herbe avec avidité ; on voit même souvent les vaches et les chevaux se mettre à l'eau jusqu'au cou pour la pâturer. Dans certaines régions marécageuses, notamment dans les Dombes, elle constitue pendant une partie de l'année la base de l'alimentation du bétail.

Les oies et les canards recherchent ses graines. Les poissons herbivores s'en nourrissent volontiers.

La culture et la propagation de cette Graminée par semis et repiquages

ne sauraient être trop recommandées dans les pâturages inondés et au bord des mares et des fossés.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 378, A. — A) Base et sommité de la plante; 1) épillet grossi; 2) fleur.

Pl. 378, B. — GLYCÉRIE AQUATIQUE

GLYCERIA AQUATICA WAHLB. (*Poa aquatica* L.). — *N. Fl.* p. 188.

Paturin aquatique.

Herbe vivace, haute de 1 à 2 mètres, commune aux bords des rivières, des fossés et des étangs. — Fleurit de juin en août.

Cette grande et belle Graminée fournit un fourrage abondant qui, à l'état frais, est mangé assez volontiers par les animaux.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 378, B. — B) Sommité de la plante avec inflorescence.

Pl. 379, A. — PATURIN ANNUEL

POA ANNUA L. — *N. Fl.* p. 186.

Gazon.

Plante annuelle, haute de 1 à 2 décimètres, très commune dans tous les lieux cultivés ou herbeux, au bord des chemins, autour des habitations et entre les pavés des cours et des rues peu fréquentées. — Fleurit pendant presque toute l'année.

Cette herbe, la plus commune de toutes les Graminées, est mangée très volontiers par tous les animaux, mais elle n'a aucune importance comme plante de prairie.

Dans les lieux cultivés elle devient nuisible par son abondance et l'extrême facilité avec laquelle elle se reproduit.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 379, A. — A) Plante entière.

Pl. 379, B. — PATURIN COMMUN

POA TRIVIALIS L. — *N. Fl.* p. 186.

Herbe vivace, haute de 4 à 8 décimètres, commune dans les prairies, les lieux herbeux humides et aux bords des fossés. — Fleurit de juin en juillet.

Le Paturin commun est :

utile, comme plante fourragère. — Cette Graminée est surtout estimée pour la constitution des prairies à faucher; son fourrage est très fin et très abondant.

Le Paturin commun et une autre espèce qui lui ressemble beaucoup, le *Paturin des prés*, sont des espèces fourragères de *premier ordre*.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 379, B. — B) Plante entière; 4) feuille avec languette membraneuse allongée.

Pl. 380, A. — BRIZE MOYENNE

BRIZA MEDIA L. — *N. Fl. p. 187.*

Amourette, Tremblette, Gramen tremblant, Pain d'oiseau.

Herbe vivace, haute de 3 à 5 décimètres, assez commune dans les pâturages secs, dans les bois et sur les coteaux incultes. — Fleurit en juin et juillet.

Cette jolie Graminée, broutée volontiers par les moutons et les autres animaux, est quelquefois cultivée en bordure dans les jardins.

On la fait ordinairement entrer dans la composition des bouquets d'herbes et de fleurs sèches.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 380, A. — A) Plante entière.

Pl. 380, B. — MÉLIQUE UNIFLORE

MELICA UNIFLORA RETZ. — *N. Fl. p. 189.*

Herbe vivace, haute de 3 à 6 décimètres, assez commune dans les bois et dans les lieux montueux et ombragés. — Fleurit en juin et juillet.

La Mélisque uniflore est broutée volontiers par les animaux.

On la voit souvent dans les bouquets d'herbes sèches.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 380, B. — B) Plante entière.

Pl. 381. — DACTYLE AGGLOMÉRÉ

DACTYLIS GLOMERATA L. — *N. Fl.* p. 187.

Dactyle pelotonné.

Herbe vivace, haute de 3 à 10 décimètres, très commune dans les lieux herbeux, les prairies, les pâturages, les bois et aux bords des chemins. — Fleurit en juin et juillet.

Le Dactyle aggloméré est :

utile, comme plante fourragère. — Cette Graminée, l'une des plus répandues, est mangée volontiers par les bestiaux. Elle est très productive et son rendement en foin est considérable; il ne faut pas cependant la faucher trop tard, car son foin devient dur peu de temps après la floraison.

Le Dactyle aggloméré s'accommode facilement à tous les terrains. On le considère comme une espèce de *premier ordre* pour la composition des prairies, en ayant soin toutefois de ne pas l'y faire entrer en trop grande quantité.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 381. — A) Base de la plante; B) sommité fleurie; 1) épillet jeune; 2) épillet fleuri, très grossi.

Pl. 382. — DANTHONIE INCLINÉE

DANTHONIA DECUMBENS DC. — *N. Fl.* p. 183.

Herbe vivace, haute de 2 à 4 décimètres, assez communément répandue dans les lieux secs et sablonneux, les bruyères, les bois et les pâturages dans une grande partie de la France. — Fleurit en juin et juillet.

La Danthonie inclinée, peu productive comme plante herbagère, est broutée très volontiers par les moutons.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 382. — A) Plante entière; 1) gaine de la feuille; 2) épillet; 3) glumelle inférieure; 4) fleur grossie.

Pl. 383, A. — MOLINIE BLEUE

MOLINIA CÆRULEA MOENCH. (*Melica cærulea* L. ; *Festuca cærulea* DC.).
— *N. Fl.* p. 188.

Mélique bleue, Fétuque bleue, Jonchée.

Herbe vivace, haute de 5 à 15 décimètres, commune dans les bois, les pâturages montueux, les prairies humides, les landes et parmi les bruyères, sur les terrains siliceux. — Fleurit en juin et juillet.

La Molinie bleue est une assez mauvaise Graminée fourragère; les bestiaux ne la mangent que lorsqu'elle est jeune. Dans certaines régions on l'emploie pour litière.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 383, A. — A) Base de la plante et inflorescence;
1) épillet fleuri, grossi.

Pl. 383, B. — CYNOSURE A CRÊTES

CYNOSURUS CRISTATUS L. — *N. Fl.* p. 187.

Crételle.

Herbe vivace, haute de 3 à 6 décimètres, commune dans les prairies sèches, les pâturages, les lieux herbeux et aux bords des chemins. — Fleurit en juin et juillet.

Le Cynosure à crêtes est brouté volontiers par les bestiaux quand il est jeune.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 383, B. — B) Plante entière.

Pl. 384, A. — FÉTUQUE OVINE

FESTUCA OVINA L. — *N. Fl.* p. 187.

Fétuque des brebis, Petit foin, Coquiole.

Herbe vivace, haute de 1 à 4 décimètres, commune dans les lieux sablonneux, les pâturages, sur les coteaux secs, dans les bois et au bord des chemins, dans une grande partie de la France. — Fleurit en mai et juin.

Cette Graminée, à feuilles très fines, est une herbe assez dure; les mou-

tons la recherchent cependant à certaines époques et la broutent très volontiers.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 384, A. — A) Plante entière; 1) épillet grossi.

Pl. 384, B. — FÉTUQUE DURE

FESTUCA DURIUSCULA L. — *N. Fl. p. 187.*

Durette.

Herbe vivace, haute de 1 à 5 décimètres, commune dans les prés secs des plaines et des montagnes, dans les lieux incultes et sur les coteaux arides. — Fleurit de mai en juillet.

La Féтуque dure est :

utile. — Cette Graminée est broutée assez volontiers par les animaux. Dans certaines régions arides et montagneuses où elle abonde, elle entre pour une grande part dans l'alimentation du bétail.

— Une autre espèce du même genre, la *Fétuque des prés* ou *Fétuque élevée* (*Festuca pratensis* Huds.; *F. elatior* L.), est une espèce fourragère de premier ordre; on la sème souvent dans les prairies.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 384, B. — B) Base de la plante et sommité fleurie et fructifiée; 2) épillet grossi.

Pl. 385, A. — BROME DES TOITS

BROMUS TECTORUM L. — *N. Fl. p. 185.*

Plante annuelle, haute de 2 à 6 décimètres, commune dans les lieux incultes, sur les coteaux arides, les vieux murs, les toits et au bord des chemins. — Fleurit en mai et juin.

Le Brome des toits est une assez mauvaise herbe que les bestiaux mangent peu volontiers; elle n'est heureusement pas répandue dans les prairies et les pâturages.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 385, A. — A) Base et inflorescence de la plante; 1) ovaire et stigmates; 2) épillet.

Pl. 385, B. — BROME DES CHAMPS

BROMUS ARVENSIS L. — N. Fl. p. 185.

Persac.

Plante annuelle, haute de 4 à 8 décimètres, commune dans les champs, les prairies artificielles et au bord des chemins. — Fleurit en juin et juillet.

Le Brome des champs a une très faible valeur fourragère et il déprécie les bonnes espèces auxquelles on le trouve quelquefois associé dans les prairies artificielles.

= EXPLICATION DE LA PLANCHE 385, B. — B) Base et inflorescence de la plante.

Pl. 386 et 387. — ORGE

Pl. 386, A. — ORGE COMMUNE

HORDEUM VULGARE L. — N. Fl. p. 180.

Orge carrée, Escourgeon, Scourgeon, Secourgeon (Secours des gens pendant les disettes), Sucrion.

Plante annuelle ou bisannuelle, haute de 6 à 10 décimètres, à épis à six rangs dont quatre sont plus proéminents que les deux autres, ce qui lui donne une apparence presque quadrangulaire, cultivée en grand dans une grande partie de la France. — Fleurit de mai en juin; mûrit de juin en août.

Variétés.

L'Orge commune a fourni plusieurs variétés dont les plus connues sont :

1° L'Orge escourgeon d'hiver (Orge carrée d'hiver, Escourgeon d'hiver ou d'automne, Orge commune des brasseurs), à épi jaunâtre, rustique, très productive et mûrissant de bonne heure, la plus cultivée dans les régions où l'on fabrique la bière.

2° L'Orge escourgeon de printemps (Orge carrée du printemps, Escourgeon de printemps ou de mars, Orge d'été), à épi également jaunâtre, très hâtive, recommandable pour les semis tardifs, mais moins rustique que la précédente.

3° L'Orge noire (Orge carrée noire, Orge noire d'hiver et de printemps,

Orge bleue, Escourgeon noir), à épis barbus d'un bleu noirâtre et à grains d'un gris noirâtre, très productive, mais peu cultivée à cause de la couleur de ses grains.

4° L'*Orge nue (Orge céleste)* à épi assez irrégulier, à gros grains nus et non adhérents aux glumelles (balles) comme dans les variétés précédentes.

Pl. 386, B. — ORGE A SIX RANGS

HORDEUM HEXASTICHON. L. — N. Fl. p. 181.

Orge à six côtés, Orge anguleuse.

Plante annuelle ou bisannuelle, souvent considérée comme une simple variété de l'espèce précédente dont elle se distingue par son épi plus court, à six rangs réguliers et tous également proéminents.

L'*Orge à six rangs* n'a pas produit de variétés bien distinctes; elle est très productive en fourrage, mais ses grains qui ne sont pas très bien remplis sont moins estimés que ceux des autres Orges.

Pl. 387. — ORGE A DEUX RANGS

HORDEUM DISTICHON L. — N. Fl. p. 181.

Orge plate, Orge distique.

Plante annuelle, à épis comprimés, à deux rangs de grains, cultivée en grand dans une grande partie de la France. — Fleurit de mai en juillet; mûrit de juin en août.

Variétés.

Les variétés les plus généralement cultivées de l'*Orge à deux rangs* sont :

1° L'*Orge commune à deux rangs (Paumelle, Pamelle, Pamoule, Bail-large)*, à grains jaunâtres un peu rougeâtres à la base, précoce et productive, se semant au printemps.

2° L'*Orge Chevalier*, à gros grains d'une belle couleur jaune, recherchée par les brasseurs, et à longue paille, rustique, très productive, et plus tardive que la variété précédente.

Usages de l'Orge.

Les diverses espèces et variétés de cette céréale sont cultivées pour de nombreux usages.

I. — Les grains sont employés :

1°) à la fabrication de la bière. — A cet effet l'Orge (la variété la plus employée en France est l'*Escourgeon d'hiver*) est d'abord *maltée*, c'est-à-dire qu'on la fait *germer* en couches peu épaisses après l'avoir fait séjourner un certain temps dans l'eau et qu'on la dessèche ensuite à la *touraille*. Une fois germée, l'Orge qui prend alors le nom de *malt* peut, après avoir été concassée grossièrement, céder à l'eau chaude le principe sucré (glucose) qui s'y est formé pendant la germination aux dépens de l'amidon que l'Orge renfermait auparavant. On n'a plus alors qu'à faire subir au malt les diverses opérations de la brasserie, c'est-à-dire cuire le jus sucré obtenu (moût), y ajouter une certaine quantité de Houblon pour donner de l'arome et de la saveur, le refroidir et enfin le soumettre à la fermentation en y ajoutant de la Levure de bière qui, en transformant le glucose en alcool et en acide carbonique, donne finalement la *bière*.

2°) à l'alimentation de l'homme. — Le pain fabriqué avec la farine d'Orge lève mal, est d'un goût peu agréable et est bien connu pour sa grossièreté. On en fait très peu d'usage en France. En mélangeant, au contraire, de la farine de Froment à celle de l'Orge, comme cela se fait dans plusieurs régions, on obtient un pain de bonne qualité, nutritif et rafraîchissant.

L'Orge *mondé*, c'est-à-dire à grains décortiqués, sert à faire du gruau que l'on emploie comme celui de l'Avoine.

L'Orge *perlé*, c'est-à-dire décortiqué avec plus de soin encore et arrondi sous la meule de façon à ce que les grains ressemblent à de petites perles d'un blanc mat, constitue un aliment très sain avec lequel on fait d'excellents potages.

3°) à la nourriture des animaux. — Dans le midi de la France, l'Orge remplace souvent l'Avoine ou est mélangée avec elle pour la nourriture des chevaux.

L'Orge concassée, cuite ou simplement trempée, est employée pour engraisser les bestiaux et la volaille.

La *drèche*, c'est-à-dire le résidu de la fabrication de la bière, est très estimé pour l'alimentation et l'engraissement des bêtes à cornes et des porcs.

4°) en médecine. — Avec les Orges perlé ou mondé on fait une tisane adoucissante et rafraîchissante.

II. — La paille d'Orge, surtout celle des Orges de printemps, est donnée aux chevaux et aux bœufs, bien qu'elle soit plus dure que celles de Froment et d'Avoine. On l'emploie plus communément comme litière.

III. — Le *fourrage vert* de certaines variétés est très estimé pour les vaches laitières.

— EXPLICATION DES PLANCHES 386 ET 387. — *Pl. 386, A. Orge commune.* A) Base de la plante et épi; 1) épillet fleuri, grossi; 2) coupe transversale de l'épi à maturité montrant la disposition des six rangs de grains. — *Pl. 386, B. Orge à six rangs.* B) Épi; 3) coupe transversale de l'épi à maturité montrant la disposition des six rangs de grains. — *Pl. 387. Orge à deux rangs.* A) Base de la plante; B) épi fleuri; C) épi mûr; 1, 2 et 3) épillets grossis; 4) grain terminé par une arête plus longue que l'épi.

Pl. 388, A. — ÉLYME DES SABLES

ELYMUS ARENARIUS L. — *Fl. du Nord de la France*, p. 195.

Herbe vivace, haute de 6 à 12 décimètres, répandue çà et là dans les sables maritimes des côtes de la Manche et de la mer du Nord. — Fleurit en juillet et août.

L'Élyme des sables est une plante précieuse pour les dunes, où elle fixe les sables mouvants par ses racines longues et rampantes.

Les animaux la broutent quand elle est jeune.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 188, A. — A) Base de la plante et épi; 2) épillet grossi.

Pl. 388, B. — IVRAIE VIVACE

LOLIUM PERENNE L. — *N. Fl.* p. 181.

Ray-grass d'Angleterre, Gazon anglais, Bonne herbe, Fausse Ivraie, Fromental d'Angleterre.

Herbe vivace, haute de 2 à 6 décimètres, très commune dans les prairies, les pâturages, aux bords des chemins et dans les lieux herbeux. — Fleurit de mai en octobre.

L'Ivraie vivace est :

utile, 1^o) *comme plante fourragère.* — Cette Graminée est très recherchée par les bestiaux, soit en vert, soit à l'état sec; son fourrage est un peu dur, mais très nutritif. Elle vit très longtemps et donne plusieurs coupes par an.

Cette espèce fourragère de *premier ordre* est la plus communément employée, soit seule, soit associée à d'autres plantes, pour la création des prairies.

2°) pour la création des gazons. — Cette espèce forme sans contredit le plus beau et le plus frais de tous les gazons; elle a de plus sur toutes les autres Graminées l'avantage de pousser très rapidement et très régulièrement.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 388, B. — B) Base de la plante et épi; 1) épillet grossi.

Pl. 389. — SEIGLE CULTIVÉ

SECALE CEREALE L. — *N. Fl.* p. 180.

Plante annuelle ou bisannuelle, haute de 1 à 2 mètres, à épis longs, simples et légèrement comprimés, cultivée en grand dans une grande partie de la France, de préférence sur les terres trop légères, trop peu profondes ou trop pauvres pour être ensemencées en Froment. — Fleurit en mai; mûrit du commencement de juin au milieu de juillet.

I. Variétés.

Le Seigle a produit peu de variétés; les plus estimées et les plus généralement cultivées, sont :

1° Le *Seigle commun* ou *d'hiver* (*Seigle ordinaire*, *Grand Seigle*, *Seigle d'automne*, *Seigle hivernal*, *Seigle hivernage*), le plus répandu, surtout dans les plaines du Nord.

2° Le *Seigle de mars* (*Petit Seigle*, *Seigle du printemps*, *Seigle de Pâques*), plus petit et moins productif que le précédent, cultivé de préférence dans les régions montagneuses.

3° Le *Seigle de la Saint-Jean* (*Seigle multicaule*, *Seigle géant*, *Seigle du Nord*), à tiges très élevées et à feuillage vigoureux, mais à grains plus petits que ceux du Seigle commun. On le cultive surtout comme plante fourragère. Il est appelé *Seigle de la Saint-Jean* parce qu'on le sème à la fin de juin, vers la Saint-Jean, pour le faucher en vert au commencement de l'automne et le récolter en grain l'année suivante.

II. Usages.

I. — Les grains de cette céréale sont employés :

1°) à la nourriture de l'homme. — La farine du Seigle est moins blanche et moins fine que celle du Froment; on en fait un pain bis, d'une odeur très agréable, un peu moins nutritif que le pain de Froment, mais aussi digestif s'il est bien fabriqué. Ce pain se conserve frais plus longtemps

quë celui de Froment. Il est rafraîchissant, émollient et légèrement laxatif.

Dans les cultures des contrées pauvres on associe souvent le Seigle au Froment; ce mélange prend le nom de *méteil*. La farine du *méteil* donne un pain de très bonne qualité.

La farine de Seigle mélangée avec du miel ou de la mélasse sert à fabriquer les diverses espèces de *pain d'épice*.

2°) *dans l'industrie*. — Les *alcools* et les *eaux-de-vie* dits de *grains* sont fabriqués avec le Seigle auquel on associe quelquefois un peu d'Orge.

3°) *à l'alimentation du bétail*. — Le Seigle cuit ou simplement concassé et mouillé est excellent pour l'engraissement du bétail; on le donne aussi aux chevaux et aux bœufs qui travaillent.

II. — La *paille* de Seigle est trop dure pour être estimée comme fourrage, mais elle sert à une foule d'usages industriels ou économiques, en raison de sa fermeté, de sa finesse et de sa flexibilité. On en couvre les habitations, les granges et les meules; on en fait des liens, des paillasons, des ruches et des paniers; elle sert à garnir les chaises; enfin on fabrique avec elle des chapeaux de diverses qualités.

III. — Le *fourrage vert* est très bon pour tous les animaux.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 389. — A) Partie inférieure de la tige; B) épi fleuri; C) épi mûr; 1) gaine de la feuille; 2) épillet-fleuri, grossi; 3) étamines et pistil; 4) stigmates plumeux; 5) épillet fructifié; 6) grains mûrs.

Pl. 390 et 391. — FROMENT ou BLÉ

Pl. 390. — FROMENT (BLÉ) COMMUN

TRITICUM VULGARE VILL. (*T. sativum* Lamk.) — *N. Fl.* p. 180.

Blé tendre.

Plante annuelle ou bisannuelle, haute de 6 à 13 décimètres, à paille lisse et creuse, à épi droit, à grains libres et nus, non enveloppés par les glumelles, cultivée en grand dans toute la France, mais plus spécialement dans le nord, l'est et l'ouest. — Fleurit en mai et juin; mûrit de la fin de juin au commencement d'août.

Variétés.

Le *Froment commun* est la plus importante de nos céréales; on en cultive un très grand nombre de variétés. Ces variétés, désignées sous le nom général de *Blés fins*, peuvent se classer en deux catégories distinctes :

les *Froments* ou *Blés à épis dépourvus de barbes* et les *Froments* ou *Blés à épis barbus*. Les *Blés* sans barbes sont généralement plus tendres que les *Blés barbus*; les *Blés barbus* sont plus rustiques, moins délicats, s'égrènent moins facilement et souffrent moins des grands vents et des ravages des oiseaux.

Les principales variétés de ces deux catégories sont les suivantes :

I. — *Froments* ou *Blés sans barbes*.

1^o) *Blés d'automne* ou *d'hiver*.

1. Le *Blé blanc de Flandre* (*Blanc Blé, Blé blanc du Nord, Blé de Bergues, Blé d'automne de Lille*), magnifique variété, très productive à épis et à grains d'un blanc jaunâtre, très répandue dans le Nord et le Pas-de-Calais.

2. Le *Blé d'hiver ordinaire* (*Blé de saison, Blé de Crépi, Blé commun d'hiver à épi jaunâtre*), à épis et à grains d'un jaune rougeâtre, le plus rustique des blés d'hiver, très répandu dans les plaines du nord et du centre de la France.

3. Le *Blé de Hongrie* (*Blé blanc de Hongrie, Blé anglais*), à épis et à grains blancs jaunâtres, cultivé surtout avec succès dans le midi.

4. Le *Blé Touzelle*, du midi, à épis et grains blancs (*Blé Touzelle blanche, Blé Touzelle de Nice*) ou à épis et à grains rouges (*Blé Touzelle rouge de Provence, Blé du Roussillon*).

5. Le *Blé richelle de Naples* (*Blé blanc de Naples, Blé richelle blanche de Provence*), belle variété méridionale à gros grain blanc jaunâtre.

6. Le *Blé de haie* (*Blé Tunstall, Blé velu, Blé de Bergues velu, Blé blanc à duvet*), belle variété très estimée, à grains d'un blanc jaunâtre, cultivée surtout sur les côtes de la Manche où elle résiste aux vents violents sans verser ni s'égrener.

7. Le *Blé rouge de l'Aigle* (*Blé rouge de Saint-Laud, Grand Blé rouge d'Angers*), à épis et à grains rougeâtres, répandu dans l'ouest, le centre et les environs de Paris.

2^o) *Blés de printemps* ou *de mars*.

1. Le *Blé de Saumur de mars* (*Blé de mars rouge de Brie, Blé d'Anjou*), excellente variété à épis blancs et à grains jaunâtres, cultivée dans l'ouest, le centre et les environs de Paris.

2. Le *Blé chiddam de mars*, très bonne variété à épis et à grains blancs, cultivée dans la Brie.

3. Le *Blé de mars blanc sans barbe* (*Blé de mars de Douai*), à épis jaunâtres et à grains rougeâtres, répandu dans le nord et le centre.

4. Le *Blé d'Odessa sans barbes* (*Blé meunier, Blé d'Alger*), variété très estimée pour la meunerie, à épis d'un fauve clair et à beaux grains blancs.

5. Le *Blé carré de Sicile*, à épis et grains rouges, cultivé surtout dans l'est.

II. — *Froments ou Blés barbus.*

1°) *Blés d'automne.*

1. Le *Blé barbu d'hiver ordinaire* (*Blé de pays, Franc Blé à barbes*), à épis jaunâtres et à grains roux, cultivé dans une grande partie de la France.

2. Le *Blé du Roussillon*, à épi blanc jaunâtre et à gros grains d'un jaune rougeâtre, répandu en Provence et dans le Languedoc.

3. Le *Blé d'automne rouge barbu*, à épi brun foncé et à grains rouges, très rustique mais peu productif.

4. Le *Blé hérisson* (*Blé barbu compact, Blé comprimé barbu, Blé à quatre côtes, Blé de Flandre à épi court*), à épis courts, compacts et à grains rougeâtres, petits, mais très pleins et lourds; variété très productive, peu exigeante sur la nature du sol, cultivée comme *blé d'hiver* seulement dans le midi. Dans le nord et le centre on la cultive comme *blé de mars*.

2°) *Blés de printemps.*

1. Le *Blé de mars barbu ordinaire* (*Franc blé de mars*) à épis blancs et à grains rougeâtres, très répandu en France. — Le *Blé de Toscane* avec la paille duquel on fabrique les chapeaux de paille d'Italie n'est qu'une forme particulière de cette variété.

2. Le *Blé de mars rouge barbu* (*Blé de mai, Blé rouge de cent jours*), variété à épis d'un rouge clair et à grains jaunes rougeâtres, peu difficile sur la nature du sol et précieuse surtout pour remplacer les Blés d'automne qui ont péri pendant l'hiver.

Pl. 391, A. — FROMENT (BLÉ) RENFLÉ

TRITICUM TURGIDUM L. — *N. Fl.* p. 180.

Blé Poulard, Gros Blé, Blé d'Angleterre.

Plante annuelle ou bisannuelle, haute de 10 à 18 centimètres, à paille striée et pleine surtout au voisinage de l'épi, à épis barbus, ordinairement volumineux, à gros grains renflés et pour ainsi dire bossus, libres et nus (non enveloppés par les glumelles), cultivée en grand dans une grande partie de la France, particulièrement dans le Gâtinais, l'Auvergne, l'Anjou, le Lan-

guedoc, la Flandre, etc., où elle vient mieux que les *Blés fins* sur les sols argileux et humides. — Fleurit ordinairement en juin; mûrit en juillet et août.

Variétés.

On cultive de nombreuses variétés de *Froment dur*. Toutes sont rustiques, mais leur paille est dure et leur grain ne donne qu'une farine médiocre, avec beaucoup de son. A l'exception d'une seule, le *Blé pétanielle noire*, on ne les sème qu'au printemps.

Les plus estimées sont :

1. Le *Blé poulard blanc lisse*, à long épi d'un blanc jaunâtre et à grains blonds; c'est la variété la plus rustique, la plus productive et la plus estimée. On la cultive surtout dans l'Anjou, le Gâtinais et la Savoie.

2. Le *Blé poulard du Nord* (*Blé géant de Lille*), à épis blancs jaunâtres et à gros grains rougeâtres, cultivé dans le nord et le midi.

3. Le *Poulard blanc à barbes caduques* (*Poulard de Saint-Laud*, *Poulard géant de Lille*), à épis jaunes-rougeâtres, à grains d'un jaune-blanchâtre, très répandu.

4. Le *Poulard rouge lisse* (*Gros Blé rouge*), à épis et grains rougeâtres, cultivé surtout dans l'ouest et le centre.

5. Le *Poulard blanc velu de Touraine* (*Aubaine blanche*), à épis d'un blanc velouté et à grains blonds, cultivé dans le centre et le midi.

6. Le *Poulard roux velu* (*Gros blé roux*, *Pétanielle rousse veloutée*, *Blé souris*, *Blé gros turquet*), à épis roux velus, cultivé surtout dans le midi et l'ouest.

7. Le *Blé Nonette de Lausanne* (*Blé géant de Sainte-Hélène*, *Blé de Dantzick*), à épis roux un peu velus, cultivé dans le centre et le midi, employé surtout pour la fabrication des pâtes.

8. Le *Blé pétanielle blanche*, à épis et à grains d'un blanc jaunâtre, très répandu dans le midi.

9. Le *Blé pétanielle noire* (*Gros Blé noir*), à épis veloutés d'un bleu noirâtre, l'un des plus productifs, cultivé dans le Midi.

10. Le *Blé de miracle* (*Blé monstre*, *Blé d'abondance*, *Blé de Smyrne*, *Blé composé*, *Blé rameux*. — *Triticum compositum* L.), à épis extrêmement gros, composés et rameux, à grains blancs ou jaunâtres, peu rustique et moins productif qu'on le supposerait au premier abord en voyant ses épis.

Pl. 391, B. — FROMENT (BLÉ) DUR

TRITICUM DURUM DESF.

Blé durelle, Blé dur d'Afrique, Blé corné, Blé glacé.

Plante annuelle ou bisannuelle, haute de 8 à 12 décimètres, à paille striée et pleine, à épi barbu, à grains libres et nus, oblongs et un peu pointus, très anguleux, durs, glacés ou cornés, cultivée en grand en Provence et dans le Languedoc, et çà et là dans le reste de la France. — Fleurit en mai et juin; mûrit à la fin de juin et en juillet.

Variétés.

On connaît un assez grand nombre de variétés de *Froment dur*, mais la plupart, très sensibles aux froids, sont spéciales à l'Italie méridionale, l'Espagne et l'Afrique.

En France (Languedoc et Provence), on ne cultive guère communément qu'une seule variété, le *Blé aubaine* (*Aubaine rouge*, *Blé rouge de Toscane*) que l'on sème en automne. Une autre, le *Blé trimenia* (*Blé dur de Sicile*, *Blé dur d'Afrique*) est quelquefois cultivé comme blé de printemps dans nos provinces méridionales et du centre. Dans ces derniers temps on a essayé, avec plus ou moins de succès, d'acclimater quelques autres variétés d'Afrique.

Les *Blés durs* sont peu recherchés par la meunerie parce que leurs grains sont difficiles à moudre et leur farine un peu jaunâtre, mais ils donnent un pain excellent et sont surtout recherchés pour la fabrication des pâtes alimentaires.

Pl. 391, C. — FROMENT (BLÉ) DE POLOGNE

TRITICUM POLONICUM L.

Blé Polonienne, Blé d'Astrakan, Seigle de Pologne, Seigle de Russie.

Plante annuelle ou bisannuelle, haute de 12 à 18 décimètres, à paille striée et pleine, à épi barbu, long et comprimé, à grains libres et nus, très allongés, d'un beau jaune, durs, glacés, presque transparents, cultivée en France dans quelques contrées, presque exclusivement dans le midi. — Fleurit en juin; mûrit en juillet.

Le *Froment de Pologne* est peu rustique, redoute les terrains humides, demande beaucoup de chaleur pour mûrir et est peu productif, aussi il

n'est pas étonnant qu'il soit peu cultivé bien que son grain soit d'excellente qualité.

Pl. 391, D. — **FROMENT (BLÉ) ÉPEAUTRE**

TRITICUM SPELTA L.

Épeautre, Épaute, Espote, Blé locar, Blé vêtu.

Plante annuelle ou bisannuelle, haute de 10 à 15 décimètres, à paille lisse et creuse, à épis barbus ou non, grêles et lâches, à grains vêtus, c'est-à-dire enveloppés dans les glumelles, disposés au nombre de deux dans les épillets qui sont espacés et laissent apercevoir l'axe de l'épi très fragile et se rompant sous le moindre effort, cultivée de moins en moins dans les parties froides et peu fertiles de la Flandre, de l'Alsace, des Ardenes, de la Solagne, etc. — Fleurit fin juin et en juillet; mûrit fin juillet et au commencement d'août.

Variétés.

Le *Froment épeautre* est le plus rustique de tous les Blés, il réussit dans les terres froides, très maigres et de peu de consistance, de plus il résiste aux climats très rudes. Son grain, bien qu'en apparence corné, fournit une farine très blanche et très fine, très estimée pour la pâtisserie.

Cependant l'on ne le cultive que là où les autres Blés ne peuvent prospérer, car il est peu productif et surtout présente le grave inconvénient de ne pouvoir être soumis à la mouture comme les autres Blés après un simple battage. En effet l'axe seul de l'épi se brise au battage et le grain reste emprisonné dans ses enveloppes; il faut pour l'en dégager le faire passer dans un moulin spécial.

Les variétés les plus cultivées sont :

1. Le *Blé épeautre blanc sans barbes* (*Épeautre commun, Grand épeautre*), le plus rustique, et le plus productif, se sème en automne.

2. Le *Blé épeautre blanc barbu* (*Épeautre commun barbu, Épeautre d'hiver, Faux épeautre, Blé locar*) qui se sème en automne ou mieux au printemps.

3. Le *Blé épeautre noir barbu* (*Épeautre bleu barbu*) qui se sème au printemps.

Usages des Froments ou Bles.

I. — Grains.

Comme on le sait, un grain de Blé, abstraction faite du germe ou plan-

tule, se compose de deux parties distinctes : une *enveloppe* extérieure diversement colorée, et un *contenu* farineux constitué par un mélange d'*amidon* et de *gluten*. Cette dernière substance, d'un blanc grisâtre, diffère de l'amidon en ce qu'elle est *azotée*, c'est-à-dire formée de matières dont la composition chimique et la valeur nutritive offrent de grandes analogies avec les substances azotées animales telles que la viande et le blanc d'œuf. L'amidon est surtout abondant au centre du grain et le gluten dans la portion la plus rapprochée de l'enveloppe extérieure ; on en trouve aussi une petite quantité dans l'enveloppe. Les blés durs renferment plus de gluten que les blés tendres.

Par la *mouture* le Blé donne deux produits bien distincts, la *farine* et le *son*.

La *farine* est fournie par le contenu farineux, c'est-à-dire par l'amidon et le gluten. Sous l'action de la meule qui pulvérise plus facilement la partie centrale du grain qui est la plus tendre, on obtient d'abord une première farine très blanche, appelée *fine fleur*. Les autres parties, plus dures à cause du gluten, ne sont pas immédiatement réduites en farine parfaite ; elles sont préalablement écrasées en petites parties grenues ou *gruaux* qui à leur tour sont complètement pulvérisés et donnent la farine dite de *gruau*.

La *farine de gruau* est moins blanche que la *farine fine fleur*, mais elle est nécessairement plus alimentaire, étant plus riche en gluten. Dans la pratique générale on mélange ensemble la fine fleur et la farine de gruau ; ce mélange constitue la *farine ordinaire*.

Le *son* est fourni par l'enveloppe. On distingue le *gros* et le *petit son*. Le premier est formé par la pellicule extérieure ; il est grossier et un peu rougeâtre. Le second, plus fin et plus blanc, est donné par la membrane interne.

Le son moulu une fois donne une farine grossière connue sous le nom de *recoupe*. Le son remoulu deux fois donne les *recoupettes*. Le gros et le petit son, les recoupes et les recoupettes sont souvent désignés sous le nom général d'*issues*.

1°) *Emploi de la farine.*

1. à l'alimentation de l'homme. — A) *Pain*. — La farine de Froment est la meilleure de toutes pour faire le *pain*. Elle doit ses qualités exceptionnelles à la grande quantité de gluten qu'elle renferme : c'est le gluten, en effet, qui donne de l'élasticité à la pâte et la fait lever pendant sa fermentation.

Le pain blanc est fait avec la farine obtenue par le mélange de la fine fleur avec les belles farines de gruau ; dans le *pain bis* on fait entrer en plus les farines grises de gruau ou de dernière qualité et même un peu de son.

Les pains de *lux*e ou de *fantaisie*, dits *pains de gruau*, *pains viennois*, sont fabriqués avec de la farine de gruau de première qualité.

Dans les pains dits *au lait* ou à *la reine* on ajoute du lait à la pâte.

Les *biscuits de mer* qui ont la forme d'une petite galette, sont cuits d'une façon toute spéciale pour empêcher le soulèvement de la croûte et assurer leur longue conservation. On les fait avec des farines riches en gluten.

B) *Semoules et pâtes alimentaires*. — La *semoule* est de la farine de gruau soumise à une demi-mouture, c'est-à-dire seulement réduite en petits grains et non complètement pulvérisée. On la retire des blés durs, surtout du *Froment dur* et du *Froment de Pologne*. On en fait d'excellents potages et des gâteaux.

Les *pâtes alimentaires* (*Vermicelle, Macaroni, Nouilles* et autres petites pâtes en forme de losange, de lettres, d'étoiles, etc.) sont faites avec des semoules préparées de diverses façons.

2. *dans l'industrie*. — A) *Amidon*. — L'*amidon de blé* est caractérisé par sa forme en *aiguilles*, c'est-à-dire en petites masses quadrangulaires allongées, qu'il prend en se desséchant dans des moules. On l'extrait de la farine des blés tendres, les plus riches en amidon. L'amidon est isolé du gluten par un lavage prolongé de la farine sous l'action continue de petits filets d'eau.

L'amidon de blé est le plus estimé des amidons ou féculs. On s'en sert principalement pour l'apprêt des étoffes et du linge. Il est encore employé par les confiseurs et les parfumeurs.

B) *Gluten*. — Le *gluten* qui reste après la fabrication de l'amidon sert à fabriquer des pains de gluten pur. Ces pains, très nourrissants, d'une grande légèreté et d'une très longue conservation, sont surtout précieux pour l'alimentation des personnes atteintes du diabète.

Avec ce gluten mélangé de farine on fabrique de petites pâtes alimentaires (*gluten granulé*) bien plus nutritives que les pâtes d'Italie.

2°) *Emploi des issues*.

On les utilise à la nourriture des chevaux et du bétail.

Le *son*, le gros principalement, est peu nourrissant mais assez rafraîchissant; on le donne ordinairement mouillé.

Les *recoupes* et les *recoupettes* ont une plus grande valeur nutritive.

II. — *Paille*.

La paille est excellente pour les chevaux; on la donne aussi aux vaches et aux moutons. Le plus souvent on ne lui fait subir aucune préparation; quelquefois on la divise en fragments plus ou moins longs et on la mélange à l'avoine, au foin ou au fourrage vert.

On en fait encore des litières et des couvertures de chaume.

Industriellement elle est employée à la fabrication des chapeaux et des petits paniers, à l'emballage des chaises, etc.

== EXPLICATION DES PLANCHES 390 ET 391. — Pl. 390. *Froment commun*. — A) Base de la tige; B) épi sans barbes, fleuri; C) épi barbu à maturité; 1) épillet

grossi; 2) fleur grossie; 3) grain. — Pl. 394. — A) Épi de *Froment renflé*; B) épi de *Froment dur*; C) épi de *Froment de Pologne*; D) épis barbu et sans barbes du *Froment Épeautre*.

Pl. 392. — CHIENDENT RAMPANT

AGROPYRUM REPENS P. BEAUV. (*Triticum repens* L.). — N. Fl. p. 184.

Petit Chiendent, Chiendent des boutiques, Laitue de chien.

Herbe vivace, haute de 4 à 10 décimètres, très commune dans les lieux cultivés, les champs, les endroits incultes et aux bords des chemins et des fossés. — Fleurit de juin en août.

Le Chiendent rampant est une mauvaise herbe qui infeste souvent les grandes et les petites cultures; on le détruit très difficilement à cause de son rhizome longuement rampant.

Les animaux le mangent assez volontiers quand il est jeune.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 392. — A) Base de la plante avec rhizome, et épi fleuri; B et C) épis de formes diverses; 1) épillet grossi; 2) étamines et pistil.

FAMILLE DES ABIÉTINÉES

Pl. 393. — PIN SILVESTRE

PINUS SILVESTRIS L. — N. Fl. p. 193.

Pin commun, Pin sauvage, Pin du nord, Pin de Russie.

Arbre toujours vert et résineux, au tronc droit plus ou moins dégarni de branches dans sa partie inférieure, pouvant atteindre de 30 à 35 mètres, à feuilles linéaires (aiguilles) longues de 5 à 6 centimètres attachées par deux sur les rameaux, à fleurs de deux sortes disposées en chatons, à fruits simplement recouverts d'écaillés ligneuses disposées en cônes (pomme de pin) renversés longs de 4 à 6 centimètres, spontané dans les forêts des Vosges, des Alpes, des montagnes de l'Auvergne, des Cévennes et des Pyrénées; planté partout ailleurs dans les bois, les parcs et les jardins. — Fleurit en avril et mai; les cônes mettent deux ans à mûrir.

Le Pin sylvestre est :

I. utile. — Son bois est très employé pour la charpente, la menuiserie, les constructions navales, la mâture et le chauffage.

Il renferme une résine un peu oléagineuse que l'on recueille en entaillant l'écorce; c'est la *térébenthine* dite de *Bordeaux*. Cette térébenthine existe dans toutes les espèces de Pins; on la retire surtout abondamment du *Pin maritime*, cultivé en grand dans les Landes de Gascogne.

La térébenthine de Bordeaux fournit : l'*essence de térébenthine*, employée surtout pour la confection des vernis, la peinture, la fabrication des cires à cacheter, le dégraissage des étoffes et en médecine (principalement contre les affections pulmonaires); la *colophane*, qui entre dans la composition de certains vernis et de diverses essences et est employée pour frotter les archets de violon; le *galipot* (poix jaune, poix blanche) avec lequel on fait le *brai sec* ou *résine* qui sert à enduire les parties non submergées des navires et des diverses sortes d'embarcations; enfin la *poix noire* employée communément par les cordonniers.

La combustion lente du bois donne du *goudron* ou *brai liquide* qui sert à calfater les navires, à préserver le fer de la rouille, à enduire des cartons pour toitures, à diverses applications en médecine et dont on extrait la *paraffine* et la *créosote*.

Les branches servent de torches.

Les jeunes bourgeons sont employés en infusion comme toniques et stimulants.

II. ornemental. — Il est communément cultivé dans les parcs pour la beauté de son port et son feuillage toujours vert. Il réussit très bien dans les terrains pauvres, siliceux.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 393. — A) Extrémité d'un rameau avec feuilles nouvelles et de l'année précédente, avec inflorescences mâle et femelle et avec cônes de première et de seconde année; 1) chaton de fleurs mâles; 2) fleur mâle isolée; 3) chaton de fleurs femelles; 4) fleur femelle isolée avec ses deux ovules; 5) cône à maturité; 6) une écaille ligneuse du cône portant deux graines à la base; 7) graines avec leur aile membraneuse; 8) graine dont l'aile membraneuse est tombée; 9) feuilles (avec leur coupe transversale) disposées par deux et entourées de petites écailles à la base.

Pl. 394. — ÉPICÉA ÉLEVÉ.

PICEA EXCELSA LAMK. (*Pinus Abies* L.; *Abies excelsa* DC.). — N. Fl.
p. 192.

Epicéa, Picéa, Pesse, Pinesse, Grande Pesse du nord, Faux sapin, Sapin du nord, Sapin de Norwège, Sapin élevé, Sapin à poix, Pin Sapin.

Arbre toujours vert et résineux, au tronc très droit nu inférieurement,

pouvant atteindre de 40 à 50 mètres, à feuilles (aiguilles) attachées une par une sur les rameaux, à fleurs de deux sortes réunies en chatons, à cônes pendants longs de 8 à 12 centimètres, spontané dans les Alpes, les Vosges et le Jura, souvent planté dans les parcs. — Fleurit en mai; les cônes mettent deux ans à mûrir.

L'Épicéa est :

I. utile. — Il fournit à la charpente et à la menuiserie, concurremment avec le *Sapin commun* (*Abies pectinata* DC.), le bois le plus fréquemment employé. Il est très estimé pour les constructions navales et la mâture. On l'emploie aussi pour le chauffage.

On en retire une *térébenthine* dite de *Strasbourg* ou d'*Alsace* dont les produits sont analogues à ceux de la *térébenthine* de Bordeaux.

II. ornemental. — Il est planté dans un grand nombre de parcs et de bois. Sa taille élevée, sa forme pyramidale élancée, sa verdure sombre et épaisse, le rendent très propre à décorer les paysages un peu sauvages et d'un vaste horizon.

On en cultive souvent des variétés naines et buissonnantes.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 394. — A) Extrémité d'un rameau avec chatons mâles rapprochés et chaton femelle; B) rameau avec cône à maturité, pendant; 1) feuille avec sa coupe transversale; 2) chaton de fleurs mâles; 3) fleur mâle isolée; 4 et 5) écailles et ovules d'une fleur femelle; 6) écaille ligneuse du cône avec deux graines ailées à la base; 7 et 8) graines et leurs ailes membraneuses.

Pl. 395. — MÉLÈZE D'EUROPE

LARIX EUROPÆA DC. (*Pinus Larix* L.). — *N. Fl.* p. 192.

Pin mélèze.

Arbre résineux, à tronc droit, pouvant atteindre 20 à 30 mètres, à feuilles planes et étroites, molles, d'un vert tendre, disposées en faisceaux et tombant chaque année, à fleurs de deux sortes disposées en chatons, à cônes de 2 à 3 centimètres, spontané dans les Alpes où il monte jusque dans le voisinage des glaces éternelles et souvent planté dans les forêts et les parcs. — Fleurit en mai et juin.

Le Mélèze est :

I. utile. — Le bois très résistant et de très longue durée, presque incorruptible dans l'eau, sert à faire des traverses de chemin de fer et des conduites d'eau. Son usage est très répandu dans la marine et la construction. Beaucoup de chalets des Alpes sont en bois de Mélèze.

Le Mélèze donne la *térébenthine* dite de *Venise*, employée comme les autres térébenthines dans les arts, l'industrie et la médecine.

Ses feuilles fournissent par exsudation une substance un peu sucrée connue sous le nom de *manne de Briançon*.

L'écorce est employée pour le tannage des peaux.

II. ornemental. — Malgré l'absence de feuillage pendant une partie de l'année, le Mélèze est un arbre d'un très bel effet dans les parcs et les jardins paysagers.

Il a donné par la culture plusieurs variétés, dont une entre autres a les rameaux pendants.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 395. — A) Extrémité d'un rameau avec jeunes feuilles, chatons mâles, chaton femelle et cônes; B) rameau feuillé; 1) chaton de fleurs mâles, grossi; 2 et 3) fleurs mâles; 4) chaton de fleurs femelles, grossi; 5 et 6) écailles et ovules de fleurs femelles; 7, 8 et 9) cône et écailles détachées; 10) graines ailées.

FAMILLE DES CUPRESSINÉES

Pl. 396. — GENÉVRIER COMMUN

JUNIPERUS COMMUNIS L. — *N. Fl.* p. 193.

Genèvre, Cade, Pétron.

Arbrisseau toujours vert, à tige tortueuse, à rameaux nombreux et anguleux étalés en buisson, à feuilles d'une teinte vert cendré, linéaires, piquantes et verticillées par trois, à fleurs de deux sortes presque toujours sur des pieds différents, à fruits globuleux, charnus, d'abord verts, puis bleu noirâtre, contenant ordinairement 3 graines, commun sur les coteaux arides et incultes et dans les bois, dans presque toute la France. — Fleurit en avril et mai; les fruits mûrissent en deux ans.

Le Genévrier commun est :

I. utile. — Les fruits, appelés communément *baies de genèvre*, renferment une essence spéciale qui a l'odeur de térébenthine et leur donne une saveur résineuse, aromatique, amère et en même temps un peu sucrée. Cette essence est quelquefois employée en médecine comme médicament diurétique, excitant et tonique.

Les baies servent à préparer avec de l'eau-de-vie de grain la liqueur que l'on connaît sous le nom de *Genièvre* et dont l'usage est très répandu dans

le nord de la France, en Hollande et en Belgique. L'eau-de-vie anglaise appelée *gin* est également fabriquée avec des baies de Genièvre.

II. ornemental. — Le Genévrier, bien que très commun, est l'un des arbustes verts les plus estimés pour la décoration des parcs et des grands jardins paysagers, à cause de son port buissonnant et pyramidal, de la teinte de son feuillage et de sa grande rusticité. Sa culture a produit un grand nombre de variétés.

On en fait de très belles haies.

= EXPLICATION DE LA PLANCHE 396. — A) Extrémité d'un rameau avec petits chatons de fleurs mâles; B) rameau d'un individu femelle avec fleurs et fruits; 1) chaton mâle, grossi; 2) fleur mâle isolée; 3) chaton femelle, grossi; 4) fruit à maturité; 4) graines.

FAMILLE DES FOUGÈRES

Les Fougères, contrairement à toutes les plantes étudiées jusqu'ici, *n'ont pas de fleurs*; elles ne peuvent donc pas comme ces plantes se reproduire par *graines*. Leur reproduction se fait par *spores*, c'est-à-dire par de tout petits grains d'une poussière brune que l'on trouve renfermée au-dessous des feuilles dans de petites masses brunes appelées *sporangies* (voir Pl. 397, 1). Une spore en tombant sur la terre humide germe, mais au lieu de reproduire immédiatement une Fougère semblable à celle qui l'a produite (à la façon d'une graine qui en germant donne une plante semblable à celle d'où elle provient), elle donne naissance à une petite lame verte, appelée *prothalle*, sur laquelle se développe un œuf qui donnera une nouvelle Fougère.

Pl. 397, A. — BLECHNE SPICANT

BLECHNUM SPICANT Roth. — (*Osmunda Spicant* L.). — N. Fl. p. 196.

Fougère pectinée, *Blechnum* en épi, *Osmonde Spicant*.

Plante herbacée vivace, à tige souterraine, à feuilles longues de 3 à 8 centimètres, de deux sortes, les unes à divisions plates, élargies et sans sporanges, les autres à divisions très étroites et à sporanges, assez répandue dans les endroits humides des bois. — Les feuilles sans sporanges persistent tout l'hiver; fructifie de juin en septembre.

Cette belle Fougère rustique peut avantageusement être plantée à l'ombre et à la fraîcheur dans les bosquets, sur les talus et aux bords des fossés.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 397, A. — A) Portion d'une touffe avec feuilles de deux sortes, avec ou sans sporanges ; 1) sporanges.

Pl. 397, B. — SCOLOPENDRE OFFICINALE

SCOLOPENDRIUM OFFICINALE DC. — *N. Fl. p. 196.*

Langue de cerf, Langue de bœuf.

Plante herbacée, vivace, à tige souterraine, à feuilles entières longues de 2 à 6 décimètres, commune sur les rochers ombragés, dans les bois, entre les pierres des puits et sur les vieux murs. — Les feuilles persistent toute l'année ; fructifie de juin en août.

La Scolopendre officinale est :

ornementale. — Peu de plantes se prêtent aussi bien à la décoration des grottes artificielles et des rocailles.

Il en existe de belles variétés à feuilles ondulées ou crispées sur les bords.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 397, B. — B) feuilles, avec sporanges sur la face inférieure.

Pl. 398. — ATHYRIUM FOUGÈRE-FEMELLE

ATHYRIUM FILIX-FEMINA Roth. — (*Aspidium Filix-femina Sw. ; Asplenium Filix-femina Bernh.*). — *N. Fl. p. 197.*

Fougère femelle.

Plante herbacée, vivace, à tige souterraine, à feuilles finement divisées, longues de 5 à 10 décimètres et disposées en touffes, commune dans les bois et dans les lieux ombragés et humides. — Fructifie de juin en septembre.

L'Athyrium Fougère femelle est :

ornemental. — Les touffes élégantes de cette Fougère ornent souvent les lieux frais et ombragés de nos jardins ; on les plante aussi au milieu des pelouses et dans les rocailles.

La culture de cette Fougère rustique a produit de nombreuses variétés ; l'une à feuilles très grandes et ramifiées présente un peu l'aspect d'une touffe de volumineuses plumes d'autruche.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 398. — A) Feuille ; 1) sporanges.

Pl. 399, A. — ASPLÉNIUM TRICHOMANÈS

ASPLENIUM TRICHOMANES L. — *N. Fl.* p. 197.

Capillaire.

Plante herbacée, vivace, à tige souterraine, à feuilles longues de 1 à 2 décimètres, disposées en touffes et à divisions arrondies, assez fréquente sur les vieux murs et les rochers ombragés. — Les feuilles persistent toute l'année; fructifie de mai en septembre.

Cette Fougère rustique peut facilement constituer un gracieux ornement pour les ruines, les grottes et les rocailles.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 399, A. — A) Plante entière.

Pl. 399, B. — POLYPODE VULGAIRE

POLYPODIUM VULGARE L. — *N. Fl.* p. 196.

Polypode du chêne, Fougérolle.

Plante herbacée, vivace, à tige souterraine, à feuilles divisées longues de 2 à 5 décimètres, très commune dans les bois, sur les rochers, les vieux murs et les troncs des vieux arbres. — Les feuilles persistent tout l'hiver; fructifie presque toute l'année.

La tige souterraine est quelquefois employée, en médecine populaire, comme purgatif léger.

Le Polypode vulgaire est l'une de nos Fougères les plus rustiques; on l'introduit assez volontiers sur les ruines, les rocailles et les talus. Il réussit à toutes les expositions.

== EXPLICATION DE LA PLANCHE 399, B. — B) Plante entière avec racines, tige souterraine et feuilles; 1) sporanges.

Pl. 400. — OSMONDE ROYALE

OSMUNDA REGALIS L. — *N. Fl.* p. 198.

Fougère royale, Fougère fleurie, Fougère aquatique.

Plante herbacée, vivace, à tige souterraine, à feuilles de 6 à 15 décimètres, très amples et comme ramifiées, disposées en touffes, à folioles recouvertes

de sporanges sur toute leur surface dans les divisions supérieures qui sont rapprochées de manière à former une grappe rameuse terminale, assez répandue dans les bois marécageux, les tourbières et sur les bruyères humides, dans une grande partie de la France. — Fructifie de mai en septembre.

L'Osmonde royale est :

I. ornementale. — Cette Fougère, l'une des plus belles que l'on connaisse, réussit parfaitement dans nos parcs, aux bords des pièces d'eau et dans les petits vallons humides et ombragés. Plantée en pleine terre, dans les massifs et sur les pelouses ou parmi les rocailles, elle perd de ses proportions et de sa valeur ornementale.

II. utile. — La tige souterraine est employée en médecine populaire comme purgatif léger.

Les feuilles sont quelquefois employées pour garnir les lits et pour litières.

— EXPLICATION DE LA PLANCHE 400. — A) Partie supérieure d'une feuille avec folioles entières et d'autres complètement recouvertes de sporanges.

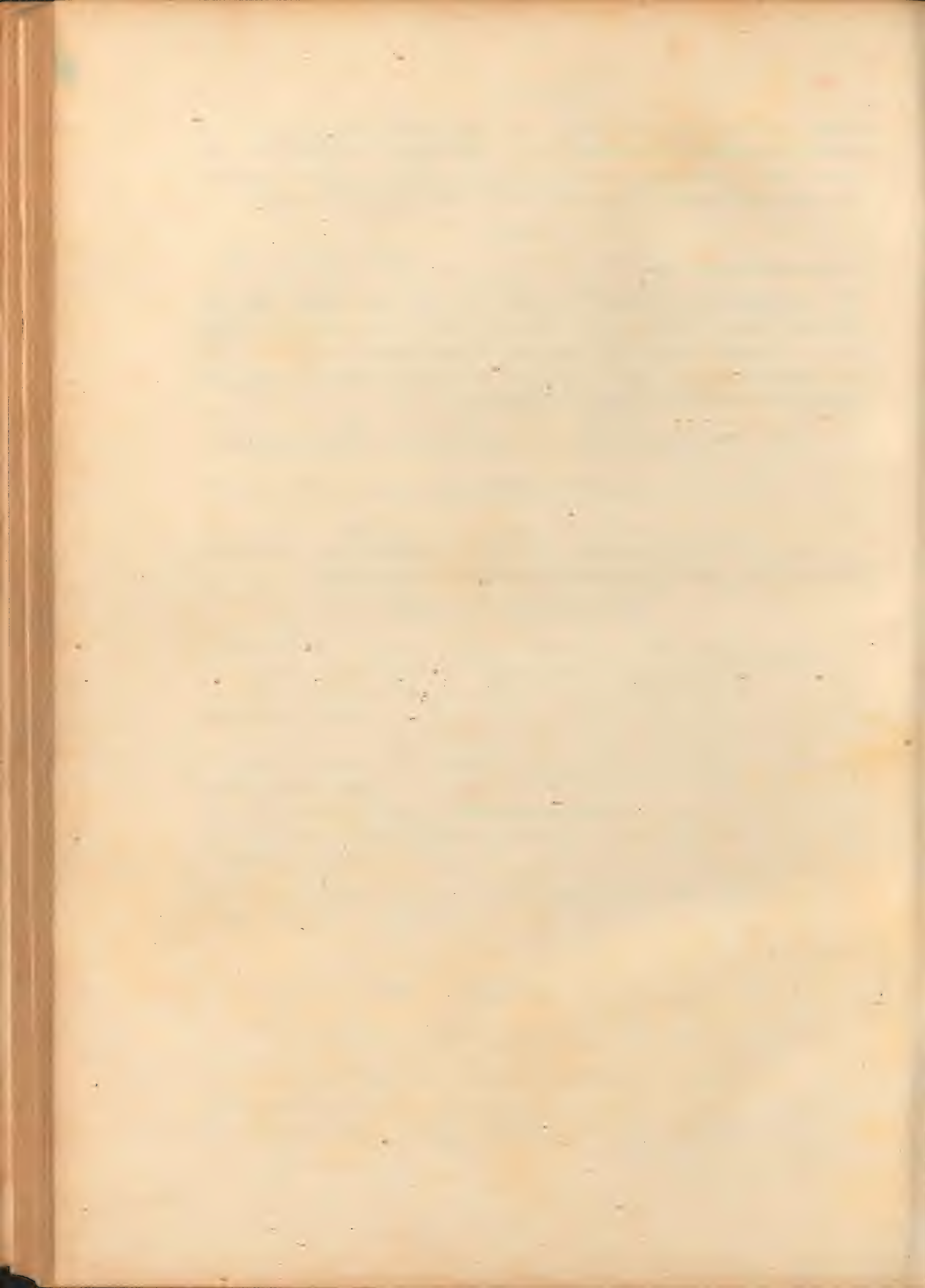


TABLE ALPHABÉTIQUE DES FAMILLES

A	Pages.
Abiétinées.....	326
Acérinées.....	50
Alismacées.....	257
Alsinées.....	42
Amarantacées.....	227
Amaryllidées.....	274
Ambrosiacées.....	154
Ampélidées.....	51
Apocynées.....	172
Araliacées.....	122
Aristolochiées.....	235
Aroïdées.....	285
Asclépiadées.....	173
Asparaginées.....	267

B	
Balsaminées.....	56
Berbéridées.....	14
Bétulinées.....	255
Borraginées.....	178
Butomées.....	259

C	
Campanulacées.....	155
Cannabinées.....	243
Caprifoliacées.....	124
Célastrinées.....	57
Colchicacées.....	259
Cistinées.....	31
Composées.....	130
Convolvulacées.....	176
Cornées.....	123
Crassulacées.....	107
Crucifères.....	21
Cucurbitacées.....	101
Cupressinées.....	329
Cupulifères.....	246
Cuscutacées.....	177
Cypéracées.....	289

D	Pages.
Daphnoidées.....	232
Dioscorées.....	270
Dipsacées.....	129
Droseracées.....	35

E	
Éléagnées.....	234
Ericinées.....	158
Euphorbiacées.....	236

F	
Fougères.....	330
Fumariacées.....	20

G	
Gentianées.....	174
Géraniacées.....	49
Globulariées.....	227
Graminées.....	295
Grossulariées.....	109

H	
Hippocastanées.....	55
Hippuridées.....	104
Hydrocharidées.....	282
Hypéricinées.....	50

I	
Ilicinées.....	58
Iridées.....	271

J	
Joncaginées.....	283
Joncées.....	287
Juglandées.....	245

	Pages.		Pages.
L		Polygonées.....	230
Labiées.....	214	Portulacées.....	105
Laurinées.....	233	Potamées.....	284
Légumineuses (voir Papilionacées).		Primulacées.....	163
Lentibulariées.....	161	Pyrolacées.....	159
Liliacées.....	260		
Linées.....	44	R	
Loranthacées.....	123	Renonculacées.....	1
Lythrariées.....	105	Résédacées.....	34
		Rhamnées.....	59
M		Rosacées.....	75
Malvacées.....	48		
Monotropées.....	160	S	
Morées.....	238	Salicinées.....	251
Myricées.....	257	Salsolacées.....	228
Myriophyllées.....	104	Saxifragées.....	109
		Scrofularinées.....	207
N		Silénées.....	38
Nymphéacées.....	15	Solanées.....	182
O		T	
Oléacées.....	166	Tiliacées.....	47
Ombellifères.....	110	Typhacées.....	286
Onagrariées.....	102		
Orchidées.....	276	U	
Orobranchées.....	213	Ulmacées.....	240
Oxalidées.....	57	Urticées.....	241
P		V	
Papavéracées.....	17	Vacciniées.....	157
Papilionacées.....	60	Valérianées.....	128
Paronychiées.....	106	Verbascées.....	206
Plantaginées.....	225	Verbénacées.....	225
Plumbaginées.....	226	Violariées.....	31
Polygalées.....	87		

TABLE ALPHABÉTIQUE

DES NOMS FRANÇAIS ET DES NOMS VULGAIRES

Les noms français sont imprimés en « caractères ordinaires » et les noms vulgaires en « *italiques* ».

Planches.		Pages.	Planches.		Pages
	A				
203.	<i>Abrétiér</i>	157	235.	<i>Amour en chemise</i>	190
130.	<i>Acanthe d'Allemagne</i>	113	235.	<i>Amour en cage</i>	190
138.	<i>Ache odorante</i>	117	380, A.	<i>Amourette</i>	309
184.	<i>Achillée Millefeuille</i>	144	14.	<i>Ancolie des Alpes</i>	11
15.	<i>Aconit Napel</i>	12	3.	<i>Anémone des bois</i>	3
17.	<i>Actée en épi</i>	13	2.	<i>Anémone Pulsatille</i>	2
316, A.	<i>Adénoscille à deux feuilles</i> ..	262	3.	<i>Anémone sylvie</i>	3
263.	<i>Agripaume Cardiaque</i>	221	131.	<i>Aneth Fenouil</i>	113
49.	<i>Agrostemme Nielle</i>	39	130.	<i>Angélique sauvage</i>	113
372, B.	<i>Agrostis des Chiens</i>	301	128.	<i>Angélique sauvage</i>	111
14.	<i>Aiglantine</i>	11	131.	<i>Anis doux</i>	113
140.	<i>Aiguille berger</i>	118	131.	<i>Anis de France</i>	113
140.	<i>Aiguillette</i>	118	102.	<i>Ansérine</i>	81
107.	<i>Aigremoine Eupatoire</i>	85	277.	<i>Ansérine Bon-Henri</i>	230
319, A.	<i>Ail des Chiens</i>	265	183.	<i>Anthémis des champs</i>	143
317, A.	<i>Ail des lieux cultivés</i>	263	141.	<i>Anthriscus Cerfeuil</i>	119
318, A.	<i>Ail des Ours</i>	264	289.	<i>Arbre à cariques</i>	239
317, B.	<i>Ail jaune</i>	263	290.	<i>Arbre au pauvre homme</i>	240
317, A.	<i>Ail potager</i>	263	113.	<i>Arbre à grives</i>	100
318, A.	<i>Ail Rocambole</i>	264	306.	<i>Arbre de la Sagesse</i>	255
318, A.	<i>Ail rouge</i>	264	102.	<i>Argentine</i>	81
230.	<i>Aimez-moi</i>	181	283.	<i>Argousier Faux-Nerprun</i>	234
203.	<i>Airelle Myrtille</i>	157	284.	<i>Aristoloché Clématite</i>	235
70.	<i>Ajonc d'Europe</i>	60	284.	<i>Aristoloché des vignes</i>	235
70.	<i>Ajonc épineux</i>	60	178.	<i>Armoise Absinthe</i>	140
70.	<i>Ajonc marin</i>	60	178.	<i>Armoise amère</i>	140
309.	<i>Alisma Plantain-d'eau</i>	257	175.	<i>Arnica des montagnes</i>	138
235.	<i>Alkékenge</i>	190	73.	<i>Arrête-bœuf</i>	62
66.	<i>Alleluia</i>	57	376, A.	<i>Arrhénathère élevée</i>	305
33.	<i>Alliaire officinale</i>	26	124.	<i>Artichaut bâtard</i>	108
363, A.	<i>Alpiste</i>	297	124.	<i>Artichaut des murailles</i>	108
178.	<i>Aluysne</i>	140	160.	<i>Artichaut sauvage</i>	130
178.	<i>Alvine</i>	140	124.	<i>Artichaut sauvage</i>	108
94.	<i>Amandier commun</i>	75	351.	<i>Arum tacheté</i>	285
274.	<i>Amarante en épi</i>	227	218.	<i>Asclépiade blanc</i>	173
274.	<i>Amarante réfléchie</i>	227	325.	<i>Asperge officinale</i>	269
372, A.	<i>Ammophile des sables</i>	301	155.	<i>Aspérule odorante</i>	127
			399, A.	<i>Asplénium Trichomanes</i>	332
			174.	<i>Aster Amelle</i>	138

Planches.	Pages.	Planches.	Pages.
82. Astragale Réglisse	67	175. Bétaine des montagnes.....	138
398. Athyrium Fougère-femelle....	331	175. Bétaine des Vosges	138
236. Atropa Belladone	190	167, B. Bident penché	134
110. Aubépine épineuse.	87	167, B. Bident tripartit	134
151. Aubier.....	125	279. Bistorte.....	231
307. Aune commun.....	256	157. Blanchette.....	128
307. Aune glutineux	256	163. Blaverolle.....	132
69. Aune noir.....	59	163. Blavet.....	132
185. Aunée commune.....	145	390. Blé commun.....	318
313. Avant-Pâques.....	260	391, A. Blé d'Angleterre	320
374, A. Avoine.....	302	391, C. Blé d'Astrakan.....	322
299. Avelinier.....	250	365. Blé d'Espagne.....	295
376, A. Avenat	305	365. Blé de Barbarie.....	295
375, B. Avenette.....	305	280. Blé de Barbarie	232
376, B. Avenette blonde.....	306	365. Blé de Guinée.....	295
375, A. Averone.....	304	365. Blé de Turquie.....	295
376, B. Avoine blonde.....	306	391, C. Blé de Pologne.....	322
374, A. Avoine commune	302	366, A. Blé des Canaries.....	297
374, A. Avoine cultivée.....	302	391, B. Blé dur.....	322
374, B. Avoine de Hongrie.....	304	391, B. Blé dur d'Afrique.....	322
375, B. Avoine des prés.....	305	391, B. Blé durelle.....	322
374, B. Avoine d'Orient.....	304	391, D. Blé Épeautre	323
376, A. Avoine élevée.....	305	391, B. Blé glacé	322
376, B. Avoine jaunâtre.....	306	391, D. Blé local.....	323
377, A. Avoine laineuse	306	280. Blé noir	232
375, A. Avoine pubescente.....	304	391, C. Blé Polonienne.....	322
B			
83. Baguenaudier arborescent....	68	391, A. Blé poulard.....	320
65. Balsamine des bois.....	56	391, A. Blé renflé	320
65. Balsamine sauvage.....	56	390. Blé tendre	318
31. Barbarée vulgaire.....	25	391, D. Blé vété	323
192. Barbe de bouc.....	150	397, A. Blechné Spicant.	330
1. Barbe du bon Dieu.....	1	397, A. Blechné en épi.....	330
164. Barbeau	132	277. Blète	230
163. Barbeau panaché.....	132	277. Blite.....	230
179. Barbotine.....	141	163. Bluet.....	132
166. Bardane à petites têtes.....	133	67. Bois à lardoire.....	57
6. Bassinet	6	69. Bois à poudre.....	59
7. Bassinet des champs.....	6	287. Bois béril	237
3. Bassin blanc et purpurin.....	3	67. Bois carré	57
5. Bassin d'or	5	110. Bois de mai	87
214. Baume.....	252	281. Bois gentil	232
16. Bec d'oiseau	13	98. Bois joli.....	79
222. Bédille	176	69. Bois noir	59
272. Béhen rouge	226	308. Bois-sent-bon	257
236. Belladone	190	277. Bon Henri.....	230
18. Berbéris commun.....	14	240. Bonhomme.....	206
1. Berceau de la Vierge.....	1	388, B. Bonne herbe	316
130. Berce Branc-ursine.....	113	67. Bonnet de prêtre	57
217. Bergère.....	172	289. Bou	239
135. Berle à feuilles étroites.....	115	306. Bouillard.....	255
245. Bertue.....	209	306. Bouleau blanc.....	255
135. Bérute à feuilles étroites.....	115	306. Bouleau d'Europe	255
276. Bette-carde.....	228	69. Bourgène.....	59
276. Betterave.....	228	240. Bouillon blanc	206
276. Bette vulgaire.....	228	224. Bourrache officinale.....	178
		303. Boursault.....	253
		37. Bourse à berger.....	29
		37. Bourse de capucin.....	29
		157. Bourslette.....	128

Planches.		Pages.
5.	<i>Bouton d'or</i>	5
236.	<i>Bouton noir</i>	190
211.	<i>Bruyette</i>	163
203.	<i>Brindille</i>	157
380, A.	<i>Brize moyenne</i>	309
385, B.	<i>Brome des champs</i>	313
385, A.	<i>Brome des bois</i>	312
378, A.	<i>Brouille</i>	307
267.	<i>Brunelle vulgaire</i>	223
267.	<i>Brunette</i>	223
326.	<i>Bruse</i>	269
205.	<i>Bruyère à quatre angles</i>	159
205.	<i>Bruyère à quatre rangs de feuilles</i>	159
204.	<i>Bruyère commune</i>	158
280.	<i>Bucail</i>	232
268.	<i>Bugle rampante</i>	224
326.	<i>Buis piquant</i>	269
287.	<i>Buis toujours vert</i>	237
134.	<i>Buplèvre à feuilles rondes</i> ...	115
311.	<i>Butome en ombelle</i>	259

C

158.	<i>Cabaret des oiseaux</i>	129
396.	<i>Cade</i>	329
257.	<i>Calament Acinos</i>	218
201.	<i>Callune vulgaire</i>	158
11.	<i>Caltha des marais</i>	9
36.	<i>Cameline cultivée</i>	28
205.	<i>Caminet</i>	159
182.	<i>Camomille ordinaire</i>	143
202.	<i>Campanule à feuilles rondes</i> ..	156
373, A.	<i>Canche blanchâtre</i>	302
373, B.	<i>Canche caryophyllée</i>	302
352.	<i>Canne de jonc</i>	286
371.	<i>Cannette</i>	300
399, A.	<i>Capillaire</i>	332
37.	<i>Capselle Bourse-à-pasteur</i> ...	29
15.	<i>Capuchon de moine</i>	12
280.	<i>Carabin</i>	232
35.	<i>Cardamine des prés</i>	28
158.	<i>Cardère sauvage</i>	129
263.	<i>Cardiaire</i>	221
239.	<i>Carellade</i>	205
362.	<i>Carex à épis pendants</i>	292
363, A.	<i>Carex des bois</i>	293
364, A.	<i>Carex des sables</i>	294
363, B.	<i>Carex distant</i>	294
362.	<i>Carex élevé</i>	292
364, B.	<i>Carex en gazon</i>	295
364, B.	<i>Carex raide</i>	295
364, A.	<i>Carosse</i>	294
127.	<i>Carotte commune</i>	110
15.	<i>Casque de Jupiter</i>	12
163.	<i>Casse-lunette</i>	132
246.	<i>Casse-lunette</i>	211
292.	<i>Casse-pierre</i>	242

Planches.		Pages.
126.	<i>Casse-pierre</i>	109
266.	<i>Casside</i>	223
29.	<i>Cassiolette</i>	24
297.	<i>Castagnié</i>	247
138.	<i>Céleri odorant</i>	117
266.	<i>Centauree bleue</i>	223
163.	<i>Centauree Bleuet</i>	132
164.	<i>Centauree Jacée</i>	132
337.	<i>Céphalanthère rouge</i>	278
54.	<i>Céraisie aggloméré</i>	43
55.	<i>Céraisie aquatique</i>	44
54.	<i>Céraisie visqueux</i>	43
140.	<i>Cerfeuil à aiguillettes</i>	118
141.	<i>Cerfeuil cultivé</i>	119
142.	<i>Cerfeuil enivrant</i>	119
98.	<i>Cerisier à grappes</i>	79
235.	<i>Cerise d'hiver</i>	190
235.	<i>Cerise de juif</i>	190
97.	<i>Cerisier vulgaire</i>	78
293.	<i>Chambrie</i>	243
293.	<i>Chameret</i>	243
352.	<i>Chandelle</i>	286
293.	<i>Chanvenon</i>	243
167, A.	<i>Chanvre aquatique</i>	134
293.	<i>Chanvre cultivé</i>	243
253.	<i>Chanvre d'eau</i>	215
168.	<i>Chanvrine</i>	134
169.	<i>Chapelière</i>	135
293.	<i>Charbé</i>	243
267.	<i>Charbonnière</i>	223
15.	<i>Char de Vénus</i>	12
160.	<i>Chardon-Acanthe</i>	130
160.	<i>Chardon aux ânes</i>	130
161.	<i>Chardon des champs</i>	131
162.	<i>Chardon penché</i>	131
144.	<i>Chardon-Roland maritime</i>	120
160.	<i>Chardon velu</i>	130
300.	<i>Charme blanc</i>	251
300.	<i>Charme commun</i>	251
300.	<i>Charmille</i>	251
300.	<i>Charpenne</i>	251
212.	<i>Chasse-bosse</i>	165
61.	<i>Chasse-Diable</i>	50
17.	<i>Chasse-punaises</i>	13
237.	<i>Chasse-taupe</i>	192
243.	<i>Chasse-venin</i>	208
297.	<i>Châtaignier</i>	247
64.	<i>Châtaigne de cheval</i>	55
297.	<i>Châtaignier vulgaire</i>	247
23.	<i>Chélidoine majeure</i>	19
298.	<i>Chêne à fruits pédonculés</i>	249
298.	<i>Chêne à grappes</i>	249
298.	<i>Chêne blanc</i>	249
298.	<i>Chêne commun</i>	249
359.	<i>Chenuelle</i>	290
293.	<i>Cherbe</i>	243
142.	<i>Chérophylle penché</i>	119
359.	<i>Chevelu des pauvres</i>	290
1.	<i>Cheveux de la Vierge</i>	1

Planches.	Pages.	Planches.	Pages.
223. Cheveux du diable.....	177	235. Coqueret Alkékenge.....	190
152. Chèvrefeuille commun.....	125	384, A. Coquirole.....	311
152. Chèvrefeuille des jardins.....	125	148. Cormier.....	123
189. Chicorée amère.....	147	212. Corneille.....	165
189. Chicorée sauvage.....	147	14. Cornette.....	11
392. Chiendent des boutiques.....	326	148. Cornouiller mâle.....	123
378, A. Chiendent flottant.....	307	167, A. Cornuet.....	134
392. Chiendent rampant.....	326	90. Coronille à feuilles bigarrées.....	73
368, A. Chiendent queue de renard.....	298	90. Coronille bicolore.....	73
219. Chironie Centaurée.....	174	90. Coronille variée.....	73
358. Choin Marisque.....	290	25. Corydalle bulbeux.....	21
193. Chopine.....	150	25. Corydalle solide.....	21
286. Chou de chien.....	236	187, A. Cotonnière.....	146
39. Chou marin.....	30	79. Coucou.....	65
28. Chou Navet.....	23	211. Coucou.....	163
139. Ciculaire vireuse.....	118	334. Cou de chameau.....	225
240. Cierge de Notre-Dame.....	206	299. Coudre.....	250
139. Ciguë aquatique.....	118	299. Coudrier.....	250
133. Ciguë aquatique.....	114	299. Coudrier Aveline.....	250
139. Ciguë d'eau.....	118	49. Couronne des blés.....	39
132. Ciguë des jardins.....	114	193. Couronne de moine.....	150
139. Ciguë des marais.....	118	261. Couronne de terre.....	220
143. Ciguë de Socrate.....	119	373, A. Corynéphore blanchâtre.....	302
143. Ciguë officinale.....	119	39. Crambé maritime.....	30
143. Ciguë tachée.....	119	196. Crépide des toits.....	153
117. Circée de Paris.....	103	34. Cresson d'eau.....	27
161. Cirse des champs.....	131	34. Cresson de fontaine.....	27
40. Ciste Héliantheme.....	31	31. Cresson de terre.....	25
258. Citronnade.....	218	35. Cresson des prés.....	28
258. Citronnelle.....	218	34. Cresson officinal.....	27
358. Cladie Marisque.....	290	247. Crête de coq.....	211
1. Clématite brûlante.....	1	383, B. Crételle.....	311
1. Clématite des haies.....	1	328, B. Crocus.....	272
1. Clématite-Vigne-blanche.....	1	253. Crumène.....	215
257. Clinopode champêtre.....	218	12. Cumin noir.....	9
14. Clochette.....	11	223. Cuscute à grandes fleurs.....	177
245. Clochette.....	209	158. Cuvette de Vénus.....	129
314. Clochette.....	261	231. Cynoglosse officinale.....	182
332. Clochette d'hiver.....	274	383, B. Cynosure à crêtes.....	311
222. Clochette des blés.....	176		
353. Clou de Dieu.....	286		
249. Cochelet.....	212		
113. Cochéne.....	100		
193. Cochet.....	150		
247. Coeriste.....	211		
312. Colchique d'automne.....	259		
14. Colombine.....	11		
28. Colza.....	23		
47. Compagnon rose.....	38		
47. Compagnon rouge.....	38		
114. Concombre cultivé.....	101		
268. Consoude moyenne.....	224		
225. Consoude officinale.....	178		
225. Consyre.....	178		
186. Conyse des prés.....	145		
22. Coquelicot.....	19		
211. Coqueluchon.....	163		
235. Coquerelle.....	190		
235. Coqueret.....	190		

D

381. Dactyle aggloméré.....	310
381. Dactyle pelotonné.....	310
29. Damas.....	24
312. Dame nue.....	259
314. Damier.....	261
382. Danthonie inclinée.....	310
281. Daphné Morillon.....	232
237. Datura Stramoine.....	192
127. Daucus Carotte.....	110
16. Dauphinelle Consoude.....	13
193. Dent-de-Lion.....	150
245. Digitale pourprée.....	209
370, B. Digitale sanguine.....	300
245. Doigt de la Vierge.....	209
245. Doigtier.....	209
218. Dompte-venin officinal.....	173

Planches.	Pages.
175. Doronic d'Allemagne.....	138
233. Douce-amère.....	183
157. Doucette.....	128
384, B. Durette.....	312

E

318, A. Échalotte d'Espagne.....	264
146. Écuile d'eau.....	121
106. Églantier.....	84
136. Égopode des goutteux.....	116
388, A. Élyme des sables.....	316
259. Encensier.....	219
237. Endormie.....	192
116. Énothère bisannuelle ou com- mune.....	103
391, D. Époute.....	323
391, D. Épeautre.....	323
16. Éperon de chevalier.....	13
198. Épervière en ombelle.....	154
197. Épervière Pisolelle.....	153
265. Épiaire des bois.....	222
394. Épicéa.....	327
394. Épicéa élevé.....	327
350, B. Épi d'eau.....	284
115. Épilobe en épi.....	102
132. Éthuse Ache des Chiens.....	114
275. Épinard comestible.....	228
292. Épinard de muraille.....	242
277. Épinard sauvage.....	230
110. Épine.....	87
110. Épine blanche.....	87
96. Épine noire.....	77
96. Épine sauvage.....	77
18. Épine-Vinette.....	14
96. Épinette.....	77
338, A. Épipactis à larges feuilles.....	278
62. Érable Platane.....	50
373, A. Erbin cendré.....	302
173. Érigeron âcre.....	137
60. Érodium à feuilles de ciguë.....	49
87. Ers aux lentilles.....	71
87. Ervum Lentille.....	71
219. Érythrée Petite-Centaurée.....	174
93. Eparcette.....	74
391, D. Espote.....	323
321. Étrangle-loup.....	267
168. Eupatoire à feuilles de chanvre.....	134
167, A. Eupatoire bâtard.....	134
168. Eupatoire des Arabes ou d'A- vicenne.....	134
285. Euphorbe Réveille-matin.....	236
246. Euphrase officinale.....	211

F

226. Face de loup.....	179
27. Fanve.....	22

Planches.	Pages.
296. Fau.....	246
136. Fausse-Angélique sauvage.....	116
183. Fausse-Camomille.....	143
388, B. Fausse-Ivraie.....	316
82. Fausse-Réglisse.....	67
4. Fausse-Rhubarbe.....	4
200. Fausse-Scabieuse.....	155
98. Faux-bois de Sainte-Lucie.....	79
326. Faux-Buis.....	269
106. Faux-Églantier.....	84
281. Faux-Garou.....	232
17. Faux-Hellebore noir.....	13
349, A. Faux-Jonc.....	283
376, A. Faux-Froment.....	305
319, A. Faux-Muscari.....	265
132. Faux-Persil.....	114
394. Faux-Sapin.....	327
376, A. Faux-Seigle.....	305
83. Faux-Séné.....	68
62. Faux-Sycomore.....	50
296. Fayard.....	246
187, B. Filage des champs.....	146
376, A. Fénasse.....	305
133. Fenouil d'eau.....	114
131. Fenouil officinal.....	113
92. Fer à cheval.....	74
384, A. Fétuque des brebis.....	311
383, A. Fétuque bleue.....	311
384, B. Fétuque dure.....	312
378, A. Fétuque flottante.....	307
384, A. Fétuque ovine.....	311
378, A. Fétuque penchée.....	307
279. Feuillotte.....	231
86. Fève de cheval.....	70
86. Fève vulgaire.....	70
86. Fève des marais.....	70
86. Féverolle.....	70
329. Flambe.....	273
330. Flambe d'eau.....	273
329. Flamme.....	273
367. Fléau.....	298
310. Flèche d'eau.....	258
309. Fléchière.....	258
367. Fléole.....	298
2. Fleur aux dames.....	2
2. Fleur de Pâques.....	2
3. Fleur du Vendredi-Saint.....	3
366, B. Flouve odorante.....	298
309. Fluteau d'eau.....	257
24. Fiel de terre.....	20
219. Fiel de terre.....	174
289. Figuier commun.....	239
187, A. Filage d'Allemagne.....	146
93. Foin de Bourgogne.....	74
400. Fougère aquatique.....	332
398. Fougère femelle.....	331
400. Fougère fleurie.....	332
397, A. Fougère pectinée.....	330
400. Fougère royale.....	332

Planches.	Pages.	Planches.	Pages.
399, B. <i>Fougerolle</i>	332	59. <i>Géranium livide</i>	49
60. <i>Fourchette</i>	49	59. <i>Géranium noirâtre</i>	49
296. <i>Fouteau</i>	246	244, A. <i>Germandrée bâtarde</i>	208
296. <i>Foyard</i>	246	269. <i>Germandrée Botryde</i>	224
326. <i>Fragon piquant</i>	269	269. <i>Germandrée femelle</i>	224
103. <i>Fraisier comestible</i>	82	29. <i>Girarde</i>	24
103. <i>Fraisier commun</i>	82	31. <i>Girarde jaune</i>	25
103. <i>Fraisier des bois</i>	82	30. <i>Giroflée des murailles</i>	25
103. <i>Fraisier des quatre saisons</i> ...	82	30. <i>Giroflée jaune</i>	25
100, A. <i>Fraisier stérile</i>	80	30. <i>Giroflée Violier</i>	25
104. <i>Framboisier</i>	83	329. <i>Glaieul bleu</i>	273
214. <i>Frêne commun</i>	166	331. <i>Glaieul des marais</i>	274
214. <i>Frêne élevé</i>	166	330. <i>Glaieul des marais</i>	273
216. <i>Frézillon</i>	171	330. <i>Glaieul jaune</i>	273
314. <i>Fritillaire panachée</i>	261	261. <i>Gléchome Faux-Lierre</i>	220
314. <i>Fritillaire Pintade</i>	261	273. <i>Globulaire commune</i>	227
390. <i>Froment commun</i>	318	273. <i>Globulaire vulgaire</i>	227
391, C. <i>Froment de Pologne</i>	322	166. <i>Glouteron</i>	133
365. <i>Froment des Indes</i>	295	199. <i>Glouteron</i>	154
391, B. <i>Froment dur</i>	322	378, B. <i>Glycérie aquatique</i>	308
391, D. <i>Froment Épeautre</i>	323	378, A. <i>Glycérie flottante</i>	307
391, A. <i>Froment renflé</i>	320	187, A. <i>Gnaphale d'Allemagne</i>	146
376, A. <i>Fromental</i>	305	187, B. <i>Gnaphale des champs</i>	146
388, B. <i>Fromental d'Angleterre</i>	316	295. <i>Gognier</i>	245
24. <i>Fumeterre officinale</i>	20	295. <i>Gogwier</i>	245
25. <i>Fumeterre solide</i>	21	336, B. <i>Goodyère rampante</i>	278
67. <i>Fusain d'Europe</i>	57	351. <i>Gouet</i>	285

G

316, B. <i>Gagéa jaune</i>	262	71. <i>Grand Genêt</i>	61
154. <i>Gaillet Gratteron</i>	127	169. <i>Grand Pas-d'âne</i>	135
332. <i>Galanthine des neiges</i>	274	271. <i>Grand Plantain</i>	225
308. <i>Galé</i>	257	78. <i>Grand Trèfle de Hollande</i>	65
264. <i>Galéopsis bigarré</i>	222	178. <i>Grande Absinthe</i>	140
245. <i>Gant de bergère</i>	209	130. <i>Grande Berce</i>	113
245. <i>Gant de Notre-Dame</i>	209	23. <i>Grande Chélidoine</i>	19
14. <i>Gant de Notre-Dame</i>	11	143. <i>Grande Ciguë</i>	119
245. <i>Gantelée</i>	209	225. <i>Grande Consoude</i>	178
245. <i>Gantelet</i>	209	8. <i>Grande Douve</i>	7
153. <i>Garance des teinturiers</i>	126	23. <i>Grande Éclaire</i>	19
43. <i>Gaude</i>	34	329. <i>Grande Flambe</i>	273
379, A. <i>Gazon</i>	308	220. <i>Grande Gentiane</i>	175
388, B. <i>Gazon anglais</i>	316	124. <i>Grande Joubarbe</i>	108
44, B. <i>Gazon du Parnasse</i>	36	181. <i>Grande Marguerite</i>	42
89, A. <i>Gesse Aphaca</i>	72	254. <i>Grande Marjolaine sauvage</i> ...	216
89, B. <i>Gesse de Nissolle</i>	73	291. <i>Grande Ortie</i>	241
89, A. <i>Gesse sans feuilles</i>	72	181. <i>Grande Pâquerette</i>	142
71. <i>Genêt à balais</i>	61	394. <i>Grande Pesse du nord</i>	327
72. <i>Genêt d'Allemagne</i>	61	229. <i>Grande Pulmonaire</i>	181
70. <i>Genêt épineux</i>	60	158. <i>Grande Verge à pasteur</i>	129
334. <i>Genette</i>	275	172. <i>Grande Verge dorée</i>	137
396. <i>Genèvre</i>	329	380, A. <i>Gramen tremblant</i>	309
396. <i>Genévrier commun</i>	329	208. <i>Grassette vulgaire</i>	161
322. <i>Genouillet</i>	267	7. <i>Gratteron</i>	6
219. <i>Gentiane Centaurée</i>	174	154. <i>Gratteron</i>	127
220. <i>Gentiane jaune</i>	175	298. <i>Gravelin</i>	249
59. <i>Géranium brun</i>	49	333. <i>Grelot blanc</i>	275
		227. <i>Grémil des champs</i>	180
		230. <i>Grémillet</i>	181
		9. <i>Grenouillette</i>	8
		97. <i>Griottier</i>	78

Planches.	Pages.
226. <i>Grippe des champs</i>	179
391, A. <i>Gros blé</i>	320
365. <i>Gros Millet des Indes</i>	295
125. <i>Groseillier à maquereau</i>	109
125. <i>Groseillier épineux</i>	109
204. <i>Grosse Bruyère</i>	158
367. <i>Grosse Massette</i>	298
38. <i>Guède</i>	29
242. <i>Gueule de loup</i>	207
242. <i>Gueule de lion</i>	207
149. <i>Gui à fruits blancs</i>	123
149. <i>Gui des Druïdes</i>	123
284. <i>Guillebaude</i>	235
58. <i>Guimauve officinale</i>	48

H

239. <i>Hannebane</i>	205
84. <i>Haricot à bouquets</i>	68
84. <i>Haricot à fleurs rouges</i>	68
84. <i>Haricot d'Espagne</i>	68
361, B. <i>Héleocharis des marais</i>	292
40. <i>Hélianthème vulgaire</i>	31
13. <i>Hellebore à fleurs roses</i>	10
13. <i>Hellebore noir</i>	10
338, A. <i>Helleborine</i>	278
320, B. <i>Hémérocalle fauve</i>	266
320, A. <i>Hémérocalle jaune</i>	266
44, B. <i>Hépatique blanche</i>	36
219. <i>Herbe à Chiron</i>	174
235. <i>Herbe à cloques</i>	190
187, A. <i>Herbe à coton</i>	146
43. <i>Herbe à jaunir</i>	34
217. <i>Herbe à la capucine</i>	172
225. <i>Herbe à la coupure</i>	178
219. <i>Herbe à la fièvre</i>	174
378, A. <i>Herbe à la manne</i>	307
238. <i>Herbe à l'ambassadeur</i>	193
211. <i>Herbe à la paralysie</i>	163
238. <i>Herbe à la reine</i>	193
246. <i>Herbe à l'ophtalmie</i>	211
179. <i>Herbe amère</i>	141
351. <i>Herbe à pain</i>	285
238. <i>Herbe à tous les maux</i>	193
270. <i>Herbe à tous les maux</i>	225
219. <i>Herbe au centaure</i>	174
176. <i>Herbe au charpentier</i>	139
258. <i>Herbe au citron</i>	218
238. <i>Herbe au grand prieur</i>	193
238. <i>Herbe au grand seigneur</i>	193
45. <i>Herbe au lait</i>	37
229. <i>Herbe au lait de Notre-Dame</i>	181
116. <i>Herbe aux dñes</i>	103
23. <i>Herbe aux boucs</i>	19
244, B. <i>Herbe aux ladres</i>	209
32. <i>Herbe aux chantres</i>	26
122. <i>Herbe au cancer</i>	106
184. <i>Herbe aux charpentiers</i>	144

Planches.	Pages.
156. <i>Herbe aux chats</i>	128
124. <i>Herbe aux cors</i>	108
181. <i>Herbe aux coupures</i>	144
259. <i>Herbe aux couronnes</i>	219
199. <i>Herbe aux écrouelles</i>	154
241. <i>Herbe aux écrouelles</i>	207
239. <i>Herbe aux engelures</i>	205
327. <i>Herbe aux femmes battues</i>	270
1. <i>Herbe aux gueux</i>	1
136. <i>Herbe aux goutteux</i>	116
117. <i>Herbe aux magiciennes</i>	103
237. <i>Herbe aux magiciens</i>	192
188. <i>Herbe aux mamelles</i>	147
61. <i>Herbe aux mille pertuis</i>	50
322. <i>Herbe aux panaris</i>	267
19. <i>Herbe aux plateaux</i>	15
229. <i>Herbe aux poumons</i>	181
17. <i>Herbe aux poux</i>	13
270. <i>Herbe aux sorcières</i>	225
117. <i>Herbe aux sorciers</i>	103
237. <i>Herbe aux sorciers</i>	192
166. <i>Herbe aux teigneux</i>	133
169. <i>Herbe aux teigneux</i>	135
263. <i>Herbe aux tonneliers</i>	221
2. <i>Herbe aux vents</i>	2
23. <i>Herbe aux verrues</i>	19
178. <i>Herbe aux vers</i>	140
179. <i>Herbe aux vers</i>	141
61. <i>Herbe de la Saint-Jean</i>	50
23. <i>Herbe de l'hirondelle</i>	19
183. <i>Herbe de mai</i>	143
292. <i>Herbe de Notre-Dame</i>	242
17. <i>Herbe de Saint-Christophe</i>	13
31. <i>Herbe de Sainte-Barbe</i>	25
238. <i>Herbe de Sainte-Croix</i>	193
117. <i>Herbe de Saint-Étienne</i>	103
240. <i>Herbe de Saint-Finckre</i>	206
177. <i>Herbe de Saint-Jacques</i>	139
184. <i>Herbe de Saint-Jean</i>	144
261. <i>Herbe de Saint-Jean</i>	220
145. <i>Herbe de Saint-Laurent</i>	121
268. <i>Herbe de Saint-Laurent</i>	224
170. <i>Herbe de Saint-Quirin</i>	136
186. <i>Herbe de Saint-Roch</i>	145
238. <i>Herbe de Ternabon</i>	193
237. <i>Herbe du diable</i>	192
270. <i>Herbe sacrée</i>	225
238. <i>Herbe sacrée ou sainte</i>	193
122. <i>Herniaire glabre</i>	106
122. <i>Herniale</i>	106
296. <i>Hêtre des bois</i>	246
92. <i>Hippocrépide à toupet</i>	74
92. <i>Hippocrépide en ombelle</i>	74
53. <i>Holostée en ombelle</i>	43
210. <i>Hottone aquatique</i>	163
210. <i>Hottomie des marais</i>	163
294. <i>Houblon grimpant</i>	144
377, A. <i>Houlque laineuse</i>	306
326. <i>Housson</i>	269

Planches.	Pages.
68. Houx à aiguillons.....	58
68. Houx commun.....	58
326. Houx frelon.....	269
372, A. Hoyat.....	301
347. Hydrocharis des grenouilles..	282
347. Hydrocharis Morrène.....	282
146. Hydrocotyle vulgaire.....	121
61. Hypérie à feuilles perforées....	50
190. Hypochérède.....	149
256. Hysope officinale.....	217

I

272. Immortelle bleue.....	226
65. Impatiente n'y touchez pas....	56
128. Impératoire sauvage.....	111
185. Inule Aunée.....	145
185. Inule campanée.....	145
186. Inule dysentérique.....	145
218. Ipécacuanha des Allemands....	173
329. Iris armes de France.....	273
329. Iris d'Allemagne.....	273
329. Iris des jardins.....	273
330. Iris des marais.....	273
330. Iris Faux-Acore.....	273
330. Iris jaune.....	273
388, B. Ivraie vivace.....	316
47. Ivrogne.....	38

J

319, A. Jacinthe à toupet.....	265
319, A. Jacinthe monstrueuse.....	265
164. Jacée des prés.....	132
116. Jambon des jardiniers.....	103
200. Jasion des montagnes.....	155
232. Jasminoïde.....	182
281. Joli bois.....	232
355. Jonc à fruit luisant.....	288
355. Jonc articulé.....	288
354, A. Jonc commun.....	287
360, A. Jonc des chaisiers.....	291
354, B. Jonc des crapauds.....	288
361, B. Jonc des marais.....	292
360, A. Jonc des tonneliers.....	291
354, A. Jonc épars.....	287
311. Jonc fleuri.....	259
70. Jonc marin.....	60
383, A. Jonchée.....	311
124. Joubarbe des toits.....	108
29. Julienne des Dames.....	24
29. Julienne des jardins.....	24
31. Julienne jaune.....	25
238. Jusquame du Pérou.....	193
239. Jusquame noire.....	205

Planches.	Pages.
K	
377, B. Kœlerie à crêtes.....	307
159. Knautie des champs.....	129

L

363, A. Laiche des bois.....	293
364, A. Laiche des sables.....	294
363, B. Laiche distante.....	294
362. Laiche élevée.....	292
364, B. Laiche raide.....	295
45. Laitier.....	37
195. Laitron.....	153
195. Laitron des champs.....	153
158. Laitue aux dnes.....	129
193. Laitue de chien.....	150
392. Laitue de chien.....	326
194. Laitue papavéracée.....	151
194. Laitue vireuse.....	151
262. Lamier pourpre.....	221
199. Lampourde Glouteron.....	154
48. Lamprolette.....	39
188. Lampsane commune.....	147
253. Lance du Christ.....	215
70. Landier.....	60
397, B. Langue de bœuf.....	331
397, B. Langue de cerf.....	331
231. Langue de chien.....	182
208. Langue d'oie.....	161
225. Langue de vache.....	178
235. Lanterne.....	190
281. Lauréole gentille.....	232
282. Laurier à jambons.....	233
282. Laurier commun.....	233
282. Laurier d'Apollon.....	233
285. Lait de couleur.....	236
115. Laurier de Saint-Antoine.....	102
282. Laurier des poètes.....	233
282. Laurier franc.....	233
282. Laurier noble.....	233
68. Laurier piquant.....	58
282. Laurier sauce.....	233
216. Laurillot.....	171
251. Lavande en épi.....	214
251. Lavande officinale.....	214
251. Lavande vraie.....	214
209. Lentibulaire.....	162
87. Lentille comestible.....	71
87. Lentille cultivée.....	71
181. Leucanthème vulgaire.....	142
147. Lierre grimpant.....	122
261. Lierre terrestre.....	220
305. Liard.....	264
340. Limodore à feuilles avortées..	279
359. Linaigrette à feuilles étroites.	290
243. Linaire vulgaire.....	208

Planches.	Pages.
56. <i>Lin commun</i>	44
56. <i>Lin cultivé</i>	44
359. <i>Lin des marais</i>	290
243. <i>Lin sauvage</i>	208
56. <i>Lin usuel</i>	44
320, A. <i>Lis Asphodèle</i>	266
19. <i>Lis d'eau</i>	15
323. <i>Lis de mai</i>	268
19. <i>Lis des étangs</i>	15
212. <i>Lis des teinturiers</i>	165
323. <i>Lis des vallées</i>	268
320, A. <i>Lis jaune</i>	266
315. <i>Lis Martagon</i>	261
312. <i>Lis vert</i>	259
222. <i>Liseron des champs</i>	176
338, B. <i>Listéra à deux feuilles</i>	279
338, B. <i>Listéra ovale</i>	279
233. <i>Loque</i>	183
341. <i>Loroglosse à odeur de bouc</i> ...	280
81. <i>Lotier corniculé</i>	67
203. <i>Lucet</i>	157
246. <i>Luminet</i>	211
76, A. <i>Lupuline</i>	63
75. <i>Luzerne commune</i>	63
75. <i>Luzerne cultivée</i>	63
76, A. <i>Luzerne lupuline</i>	63
76, B. <i>Luzerne tachée</i>	64
356. <i>Luzule poilue</i>	288
356. <i>Luzule du printemps</i>	288
47. <i>Lychnide diurne</i>	38
47. <i>Lychnide des bois</i>	38
226. <i>Lycopside des champs</i>	179
48. <i>Lychnide fleur de Coucou</i> ...	39
48. <i>Lychnide laciniée</i>	39
232. <i>Lyciet de Barbarie</i>	182
253. <i>Lycophe d'Europe</i>	215
212. <i>Lysimaque vulgaire</i>	165

M

157. <i>Maïs</i>	128
324. <i>Maianthème à deux feuilles</i> ..	268
365. <i>Maïs cultivé</i>	295
55. <i>Malaquie aquatique</i>	44
37. <i>Malette</i>	29
378, A. <i>Marne de Pologne</i>	307
367. <i>Manette</i>	298
351. <i>Monteau de la Vierge</i>	285
303. <i>Marceau</i>	253
273. <i>Marguerite bleue</i>	227
181. <i>Marguerite ou Chrysanthème des prés</i>	142
64. <i>Marroonnier d'Inde</i>	55
64. <i>Marroonnier Faux-Châtaignier</i>	55
253. <i>Marrube aquatique</i>	215
367. <i>Marselle</i>	298
367. <i>Marselle des prés</i>	298
352. <i>Masse d'eau</i>	286

Planches.	Pages.
352. <i>Massette à feuilles étroites</i> ...	286
182. <i>Matricaire Camomille</i>	143
203. <i>Maurel</i>	157
58. <i>Mauve blanche</i>	48
249. <i>Mélampyre commun</i>	212
249. <i>Mélampyre des prés</i>	212
395. <i>Mélèze d'Europe</i>	328
77. <i>Mélilot des champs</i>	64
380, A. <i>Mélisque bleue</i>	311
380. <i>Mélisque uniflore</i>	309
257. <i>Mélisse Acinos</i>	218
258. <i>Mélisse officinale</i>	217
263. <i>Mélisse sauvage</i>	221
252. <i>Menthe verte</i>	214
213. <i>Menuchon</i>	166
221. <i>Ményanthe à trois folioles</i> ...	175
221. <i>Ményanthe trifolié</i>	175
98. <i>Merisier à grappes</i>	79
286. <i>Mercuriale des bois</i>	236
286. <i>Mercuriale sauvage</i>	236
86. <i>Mercuriale vivace</i>	236
48. <i>Mignonnette</i>	39
76. <i>Mignonnette</i>	63
126. <i>Mignonnette</i>	109
370, A. <i>Mil</i>	300
184. <i>Millefeuille</i>	144
209. <i>Millefeuille des marais</i>	162
210. <i>Millefeuille aquatique</i>	163
366, A. <i>Millet long</i>	297
370, A. <i>Millet rond</i>	300
76, A. <i>Minette</i>	63
61. <i>Millepertuis commun</i>	50
61. <i>Millepertuis perforé</i>	50
308. <i>Miolane</i>	257
235. <i>Mirabelle de Corse</i>	190
213. <i>Miroir du temps</i>	166
240. <i>Molène phlomide</i>	206
383, A. <i>Molinie bleue</i>	311
277. <i>Monotrope Suce-pin</i>	160
292. <i>Morelle de muraille</i>	142
243. <i>Morelle Douce-Amère</i>	183
236. <i>Morelle furieuse</i>	190
249. <i>Morelle sauvage</i>	212
234. <i>Morelle tubéreuse</i>	184
213. <i>Morgeline d'été</i>	166
239. <i>Mort aux poules</i>	205
302. <i>Moulard</i>	252
334. <i>Moulin à vent</i>	275
213. <i>Mouron des champs</i>	166
27. <i>Moutarde des champs</i>	22
27. <i>Moutarde sauvage</i>	22
242. <i>Mufle de veau</i>	207
242. <i>Muflier à grandes fleurs</i>	207
242. <i>Muflier des jardins</i>	207
243. <i>Muflier Linaire</i>	208
324. <i>Muguet à deux feuilles</i>	268
323. <i>Muguet de mai</i>	268
127. <i>Muguet des bois</i>	155
323. <i>Muguet des bois</i>	268

Planches.	Pages.	Planches.	Pages.
30. <i>Murailler</i>	25	21. <i>Œillette</i>	17
203. <i>Muret</i>	157	133. <i>Œnanthe Phellandre</i>	114
288. <i>Mûrier noir</i>	238	314. <i>Œuf de vaneau</i>	261
319, A. <i>Muscari à toupet</i>	265	215. <i>Olier</i>	168
36. <i>Myagre cultivé</i>	28	215. <i>Olivier</i>	168
230. <i>Myosotis des marais</i>	181	215. <i>Olivier d'Europe</i>	168
308. <i>Myrica Galé</i>	257	116. <i>Onagre bisannuelle</i>	103
118. <i>Myriophylle en épi</i>	104	73. <i>Ononis épineux</i>	62
308. <i>Myrte bâtard</i>	257	160. <i>Onoporde Acanthe</i>	130
308. <i>Myrte de Brabant</i>	257	292. <i>Opératoire</i>	242
308. <i>Myrte des marais</i>	257	346, A. <i>Ophrys Abeille</i>	281
326. <i>Myrte épineux</i>	269	346, B. <i>Ophrys Fausse-Araignée</i>	282
326. <i>Myrte sauvage</i>	269	346, B. <i>Ophrys Frelon</i>	282
203. <i>Myrtille</i>	157	345. <i>Ophrys Mouche</i>	281
N			
312. <i>Narcisse d'automne</i>	259	344. <i>Orchis à deux feuilles</i>	281
334. <i>Narcisse des poètes</i>	275	342. <i>Orchis à larges feuilles</i>	280
251. <i>Nard d'Italie</i>	214	343. <i>Orchis pourpre</i>	280
15. <i>Napel</i>	12	225. <i>Oreille d'âne</i>	178
28. <i>Navel</i>	23	211. <i>Oreille d'ours</i>	163
28. <i>Navelle</i>	23	197. <i>Oreille de rat</i>	153
109. <i>Néflier commun</i>	86	197. <i>Oreille de souris</i>	153
109. <i>Néflier d'Allemagne</i>	86	230. <i>Oreille de souris</i>	181
230. <i>Ne m'oubliez pas</i>	181	386, B. <i>Orge anguleuse</i>	314
19. <i>Nénuphar à fleurs blanches</i>	15	387. <i>Orge à deux rangs</i>	314
20. <i>Nénuphar jaune</i>	16	386, B. <i>Orge à six côtes</i>	314
339. <i>Néottie Nid-d'oiseau</i>	279	386, B. <i>Orge à six rangs</i>	314
69. <i>Nerprun Bourdaine</i>	59	386, A. <i>Orge carrée</i>	313
238. <i>Nicotiane</i>	193	386, A. <i>Orge commune</i>	313
238. <i>Nicotiane Tabac</i>	193	387. <i>Orge distique</i>	314
12. <i>Nielle</i>	9	387. <i>Orge plate</i>	314
49. <i>Nielle</i>	39	254. <i>Origan vulgaire</i>	216
49. <i>Nielle des blés</i>	39	290. <i>Ormeau</i>	240
12. <i>Nigelle des champs</i>	9	290. <i>Orme blanc</i>	240
332. <i>Nivéole</i>	274	290. <i>Orme champêtre</i>	240
333. <i>Nivéole printanière</i>	275	290. <i>Orme des champs</i>	240
299. <i>Noisetier</i>	250	91. <i>Ornithope délicat</i>	74
299. <i>Noisillier</i>	250	91. <i>Ornithope fluet</i>	74
110. <i>Noble Épine</i>	87	250. <i>Orobranche de la Luzerne</i>	213
49. <i>Noyelle</i>	39	250. <i>Orobranche rouge</i>	213
295. <i>Noyer royal</i>	245	123, A. <i>Orpin brûlant</i>	107
20. <i>Nuphar</i>	16	265. <i>Ortie à crapaud</i>	222
19. <i>Nymphéa blanc</i>	15	265. <i>Ortie des bois</i>	222
O			
181. <i>Œil de bœuf</i>	142	262. <i>Ortie puante</i>	220
174. <i>Œil de Christ</i>	138	265. <i>Ortie puante</i>	222
334. <i>Œil de faisan</i>	275	262. <i>Ortie rouge</i>	220
51, A. <i>Œil de perdrix</i>	41	66. <i>Oseille à trois feuilles</i>	57
183. <i>Œil de vache</i>	143	302. <i>Osier blanc</i>	252
334. <i>Œillet de mai</i>	275	115. <i>Osier fleuri</i>	102
51, A. <i>Œillet des Chartreux</i>	41	301. <i>Osier franc</i>	251
48. <i>Œillet des prés</i>	39	302. <i>Osier noir</i>	252
51, B. <i>Œillet deltoïde</i>	41	301. <i>Osier rouge</i>	251
		302. <i>Osier vert</i>	252
		400. <i>Osmonde royale</i>	332
		397, A. <i>Osmonde Spicant</i>	330
		67. <i>Oxalis Petite-Oseille</i>	57
		372, A. <i>Oyat</i>	301
		287. <i>Ozanne</i>	237

Planches.		Pages.	Planches.		Pages.
P					
309.	<i>Pain de Crapaud</i>	257	135.	<i>Persil des marais</i>	115
66.	<i>Pain de Coucou</i>	57	217.	<i>Pervenche à petites fleurs</i>	172
309.	<i>Pain de Grenouille</i>	257	217.	<i>Pervenche mineure</i>	172
123, A.	<i>Pain d'oiseau</i>	107	85.	<i>Pesette</i>	69
380, A.	<i>Pain d'oiseau</i>	309	394.	<i>Pesse</i>	327
262.	<i>Pain de poulet</i>	221	119.	<i>Pesse vulgaire</i>	104
351.	<i>Pain de pourceau</i>	285	169.	<i>Pétasites officinal</i>	135
238.	<i>Panacée antarctique</i>	193	245.	<i>Pétereau</i>	209
185.	<i>Panacée de Chiron</i>	145	245.	<i>Péterelle</i>	209
175.	<i>Panacée des chutes</i>	138	257.	<i>Petit Basilic sauvage</i>	218
129.	<i>Panais cultivé</i>	112	230.	<i>Petit Bleu</i>	181
130.	<i>Panais des vaches</i>	113	392.	<i>Petit Chiendent</i>	326
319, A.	<i>Panache de Vénus</i>	265	199.	<i>Petite Bardane</i>	154
370, A.	<i>Panic Millet</i>	30	226.	<i>Petite Buglosse</i>	179
370, B.	<i>Panic sanguin</i>	300	384, A.	<i>Petit foin</i>	311
369, B.	<i>Panic verticillé</i>	299	376, B.	<i>Petit Fromental</i>	306
144.	<i>Panicaut maritime</i>	120	326.	<i>Petit Houx</i>	269
242.	<i>Pantoufle</i>	220	354, A.	<i>Petit Jonc creux</i>	287
3.	<i>Paquette</i>	3	370, A.	<i>Petit Mil</i>	300
180.	<i>Pâquerette vivace</i>	142	155.	<i>Petit Muguet</i>	127
292.	<i>Pariétaire officinale</i>	242	87.	<i>Petit Pois</i>	71
321.	<i>Parisette à quatre feuilles</i>	267	79.	<i>Petit Trèfle de Hollande</i>	65
234.	<i>Parmentière</i>	184	132.	<i>Petite Ciguë</i>	114
44, B.	<i>Parnassie des marais</i>	36	219.	<i>Petite Centaurée</i>	174
170.	<i>Pas d'âne</i>	136	267.	<i>Petite Consoude</i>	223
370, B.	<i>Paspale sanguin</i>	300	285.	<i>Petite Éclaire</i>	236
85.	<i>Pasquier</i>	69	180.	<i>Petite Marguerite</i>	142
38.	<i>Pastel des teinturiers</i>	29	123, A.	<i>Petite Joubarbe</i>	107
129.	<i>Pastenade</i>	112	222.	<i>Petit Liseron</i>	176
234.	<i>Patate</i>	184	317.	<i>Petit Nénuphar</i>	282
12.	<i>Patte d'araignée</i>	9	217.	<i>Petite Pervenche</i>	172
379, A.	<i>Paturin annuel</i>	308	222.	<i>Petite Vrillée</i>	176
378, B.	<i>Paturin aquatique</i>	308	396.	<i>Pétron</i>	329
379, B.	<i>Paturin commun</i>	308	238.	<i>Pétun</i>	193
22.	<i>Pavot Argémone</i>	19	305.	<i>Peuplier franc</i>	254
21.	<i>Pavot à grosses têtes</i>	17	305.	<i>Peuplier noir</i>	254
21.	<i>Pavot blanc</i>	17	304.	<i>Peuplier Tremble</i>	253
21.	<i>Pavot des boutiques</i>	17	366, A.	<i>Phalaris des Canaries</i>	297
21.	<i>Pavot des jardins</i>	17	133.	<i>Phellandre aquatique</i>	114
21.	<i>Pavot noir</i>	17	367.	<i>Phléole des prés</i>	298
21.	<i>Pavot somnifère</i>	17	235.	<i>Physalide</i>	190
95.	<i>Pêcher commun</i>	76	201.	<i>Phyteuma en épi</i>	155
212.	<i>Pêcher des prés</i>	165	394.	<i>Picéa</i>	327
160.	<i>Pédane</i>	130	191.	<i>Picride Fausse-Épervière</i>	149
248.	<i>Pédiculaire des bois</i>	212	136.	<i>Pied d'aigle</i>	116
158.	<i>Peignierolle</i>	129	16.	<i>Pied d'Alouette</i>	13
342.	<i>Pentecôte</i>	280	351.	<i>Pied de bœuf</i>	285
134.	<i>Percefeuille</i>	115	136.	<i>Pied de bouc</i>	116
293.	<i>Perce-muraille</i>	242	170.	<i>Pied de cheval</i>	136
332.	<i>Perce-neige</i>	274	136.	<i>Pied de chèvre</i>	116
333.	<i>Perce-neige</i>	275	6.	<i>Pied de coq</i>	6
385, B.	<i>Persac</i>	313	80, A.	<i>Pied de lièvre</i>	66
137.	<i>Persil cultivé</i>	116	254.	<i>Pied de lit</i>	216
139.	<i>Persil des crapauds</i>	118	253.	<i>Pied de loup</i>	215
132.	<i>Persil des fous</i>	114	6.	<i>Pied de poule</i>	6
139.	<i>Persil des fous</i>	118	351.	<i>Pied de veau</i>	285
			81.	<i>Pied d'oiseau</i>	67
			91.	<i>Pied d'oiseau</i>	74
			4.	<i>Pigamon jaune</i>	4

Planches.	Pages.
259. Romarin officinal	219
105. Ronce à fruit bleuâtre.....	83
105. Ronce bleue.....	83
104. Ronce du mont Ida	83
104. Ronce Framboisier.....	83
261. Rondelette	220
371. Roseau à balais.....	300
371. Roseau commun.....	300
352. Roseau de la Passion.....	286
371. Roseau des marais.....	300
372, A. Roseau des sables.....	301
13. Rose d'Hiver.....	10
334. Rose de la Vierge.....	275
13. Rose de Noël.....	10
106. Rosier des chiens.....	84
106. Rosier sauvage.....	84
44, A. Rossolis à feuilles rondes...	35
353. Ruban d'eau.....	286
353. Ruban eau.....	286
353. Rubanier rameux.....	286
4. Rue des prés.....	4
278. Rumex maritime	230

S

52, B. Sabline à feuilles de serpolet..	42
53. Sabline en ombelle.....	43
335. Sahot de la Vierge	276
335. Sabot de Vénus.....	276
328, A. Safran cultivé	271
328, B. Safran des fleuristes.....	272
328, A. Safran d'Orient.....	271
328, A. Safran du Gâtinais.....	271
328, A. Safran officinal.....	271
328, B. Safran printanier.....	272
310. Sagette	258
52, A. Sagine noueuse.....	42
310. Sagittaire.....	258
310. Sagittaire à feuilles en flèche..	258
184. Saigne-Nez.....	144
93. Sainfoin cultivé.....	74
157. Salade de blé.....	128
157. Salade de chanoine.....	128
190. Salade de porc.....	149
193. Salade de taupe.....	150
120. Salicaire commune.....	105
364, A. Salsepareille d'Allemagne.....	294
294. Salsepareille nationale.....	264
192. Salsifis des prés.....	150
3. Sanguinaire.....	3
370, B. Sanguinelle.....	300
126. Sanicle des montagnes.....	109
145. Sanicle d'Europe.....	121
145. Sanicle mâle.....	121
394. Sapin à poix.....	327
394. Sapin de Norwège.....	327
394. Sapin du nord.....	327
394. Sapin élevé.....	327

Planches.	Pages.
50. Saponaire des vaches.....	40
71. Sarothamme à balais.....	61
71. Sarothamme commun.....	61
280. Sarrasin.....	232
284. Sarrazine.....	235
161. Sarrette des champs.....	131
165. Sarrette des teinturiers.....	133
249. Sarriette des bois.....	212
249. Sarriette jaune.....	212
229. Sauge de Bethléem.....	181
260. Sauge des prés.....	220
302. Saule à longues feuilles.....	252
302. Saule des vanniers.....	252
303. Saule Marsault.....	253
301. Saule pourpre.....	251
126. Saxifrage granulée.....	109
159. Scabieuse des champs.....	129
140. Scandix Peigne de Vénus.....	118
327. Sceau de Notre-Dame.....	270
322. Sceau de Salomon.....	267
316, A. Scille à deux feuilles.....	262
361, A. Scirpe cespiteux.....	291
360, A. Scirpe des lacs.....	291
361, B. Scirpe des marais.....	292
360, B. Scirpe sétacé.....	291
397, B. Scolopendre officinale.....	331
230. Scorpione des marais.....	181
386, A. Scourgeon.....	313
241. Scrofulaire des bois.....	207
241. Scrofulaire noueuse.....	207
266. Scutellaire commune.....	223
266. Scutellaire en casque.....	223
386, A. Secourgeon.....	313
123, A. Sédum âcre.....	107
123, B. Sédum de Boulogne.....	107
123, B. Sédum sexangulaire.....	107
389. Seigle cultivé.....	317
391, C. Seigle de Pologne.....	322
391, C. Seigle de Russie.....	322
27. Sené.....	22
176. Sénéçon.....	139
177. Sénéçon Jacobée.....	139
176. Sénéçon vulgaire.....	139
27. Sénévé.....	22
279. Serpentaïre.....	231
351. Serpentaïre.....	285
351. Serpentine.....	285
255. Serpolet.....	216
369, A. Sestérie bleuâtre.....	299
369, B. Sétaire verticillée.....	299
47. Silène diurne.....	38
46. Silène penché.....	38
33. Sisymbre Allaire.....	26
32. Sisymbre officinal.....	26
272. Solidelle.....	226
172. Solidage Verge d'or.....	137
113. Sorbier des oiseaux.....	100
357, B. Souchet jaunâtre.....	289
357, A. Souchet brun.....	289

Planches.	Pages.
11. Souci d'eau.....	9
171. Souci des champs.....	136
171. Souci des vignes.....	136
335. Soulier de Notre-Dame.....	276
230. Souvenez-vous de moi.....	181
52, A. Spargule neuveuse.....	42
336, A. Spiranthe, d'automne.....	277
251. Spic.....	214
99. Spirée Ulmaire.....	79
150. Spondyle.....	113
272. Statice des vases.....	226
237. Stramoine.....	192
348. Stratiotes Faux-Aloès.....	283
386, A. Sucrion.....	313
150. Sureau commun.....	124
151. Sureau d'eau.....	125
150. Sureau noir.....	124
66. Sureau.....	57
3. Sylvie.....	3
225. Symphyte officinal.....	178

T

238. Tabac.....	193
175. Tabac des Savoyards.....	138
175. Tabac des Vosges.....	138
37. Tabouret.....	29
170. Tacconnet.....	136
327. Tamier commun.....	270
327. Taminier.....	270
179. Tanaisie vulgaire.....	141
223. Teigne.....	177
261. Terrette.....	220
266. Tertianaire.....	223
93. Tête de coq.....	74
164. Tête de moineau.....	132
242. Tête de mort.....	207
144, A. Teucrerie.....	208
244, B. Thé d'Europe.....	209
258. Thé de France.....	218
367. Thimothée.....	298
367. Thymothy-Grass.....	298
257. Thym Acinos.....	218
255. Thym sauvage.....	216
255. Thym Serpolet.....	216
57. Tilleul à petites feuilles.....	47
57. Tilleul silvestre.....	47
266. Toque.....	223
238. Tornabonne.....	193
277. Toute-Bonne.....	230
79. Trèfle blanc.....	65
79. Trèfle cornu.....	65
80, B. Trèfle couché.....	66
221. Trèfle d'eau.....	175
221. Trèfle des marais.....	175
78. Trèfle de Normandie.....	65
80, A. Trèfle des champs.....	66
78. Trèfle des prés.....	65

Planches.	Pages.
74. Trèfle jaune.....	62
77. Trèfle odorant.....	64
78. Trèfle ordinaire.....	65
79. Trèfle rampant.....	65
78. Trèfle rouge.....	65
80, B. Trèfle tombant.....	66
304. Tremble.....	253
380, A. Tremblette.....	309
78. Trémène.....	65
79. Triplet.....	65
123, A. Trique-madame.....	107
376, B. Trisète jaunâtre.....	306
216. Troène vulgaire.....	171
349, A. Trosart des marais.....	283
216. Trufter.....	171
208. Tue-brebis.....	161
312. Tue-chien.....	259
15. Tue-loup.....	12
314. Tulipe des prés.....	261
313. Tulipe sauvage.....	260
365. Turquet.....	295
122. Turquette.....	106
170. Tussilage Farfara.....	136

U

209. Utriculaire vulgaire.....	162
--------------------------------	-----

V

203. Vaciet.....	157
157. Valériane potagère.....	128
156. Valériane officinale.....	128
156. Valériane sauvage.....	128
351. Vaquette.....	285
312. Veilleuse.....	259
312. Veillotte.....	259
31. Vélar.....	25
33. Vélar Alliaire.....	26
32. Vélar officinal.....	26
197. Veluette.....	153
206. Verduce d'hiver.....	159
206. Verduce de mer.....	159
173. Vergerette dore.....	137
123, A. Vermiculaire.....	107
307. Verne.....	256
244, A. Véronique Germandrée.....	208
244, A. Véronique femelle.....	208
244, B. Véronique mâle.....	209
244, B. Véronique officinale.....	209
270. Verveine officinale.....	225
216. Verzelle.....	171
85. Vesce commune.....	69
85. Vesce cultivée.....	69
70. Vigneau.....	60
1. Vigne blanche.....	1
63. Vigne cultivée.....	51

Planches.	Pages.	Planches.	Pages.
233. <i>Vigne de Judée</i>	183	41. <i>Violette odorante</i>	31
294. <i>Vigne du nord</i>	244	42. <i>Violette tricolore</i>	33
327. <i>Vigne noire</i>	270	30. <i>Violier jaune ou des murailles</i> .	25
63. <i>Vigne vinifère</i>	51	1. <i>Viorne</i>	1
66. <i>Vinaigrette</i>	57	151. <i>Viorne Obier</i>	125
18. <i>Vinettier</i>	14	19. <i>Volant d'eau</i>	15
41. <i>Violette</i>	31	118. <i>Volant d'eau</i>	104
42. <i>Violette agreste</i>	33	303. <i>Vordre</i>	253
41. <i>Violette de carême</i>	31	38. <i>Vouède</i>	29
41. <i>Violette de mars</i>	31	328, A. <i>Vrai Safran</i>	271
42. <i>Violette des champs</i>	33	74. <i>Vulnérable</i>	62
42. <i>Violette des moissons</i>	33	368, A. <i>Vulpin des prés</i>	298
217. <i>Violette des serpents</i>	172	368, B. <i>Vulpin genouillé</i>	299
217. <i>Violette des sorciers</i>	172		

TABLE ALPHABÉTIQUE

DES NOMS LATINS BOTANIQUE

Les noms des synonymes sont en « italiques ».

Planches.		Pages.	Planches.		Pages.
	A				
394.	<i>Abies excelsa</i>	327	74.	Anthyllis Vulneraria.....	62
62.	Acer platanoides.....	50	242.	Antirrhinum majus.....	207
184.	Achillea Millefolium.....	144	138.	Apium graveolens.....	117
15.	Aconitum Napellus.....	12	136.	<i>Apium Petroselinum</i>	116
17.	Actæa spicata.....	13	14.	Aquilegia alpina.....	11
316, A.	<i>Adenosiclla bifolia</i>	262	166.	<i>Arctium Lappa</i>	133
136.	Ægopodium Podagraria.....	116	53, B.	Areraria serpyllifolia.....	42
132.	Æthusa Cynapium.....	114	284.	Aristolochia Clematitis.....	235
64.	Æsculus Hippocastanum.....	55	175.	Arnica montana.....	138
107.	Agrimonia Eupatoria.....	85	376, A.	Arrhenatherum elatius.....	305
392.	Agropyrum repens.....	326	178.	Artemisia Absinthium.....	140
372, B.	Agrostis canina.....	301	372, A.	<i>Arundo arenaria</i>	301
49.	Agrostemma Githago.....	39	371.	<i>Arundo Phragmites</i>	300
373, A.	<i>Aira canescens</i>	302	325.	Asparagus officinalis.....	269
373, B.	<i>Aira caryophyllea</i>	302	218.	<i>Asclepias Vincetoxicum</i>	173
268.	Ajuga reptans.....	224	155.	Asperula odorata.....	127
33.	Alliaria officinalis.....	26	398.	<i>Asplenium Filix-femina</i>	331
309.	Alisma Plantago.....	257	399, A.	<i>Asplenium Trichomanes</i>	332
317, B.	Allium flavum.....	263	398.	<i>Aspidium Filix-femina</i>	331
318, A.	Allium Scorodoprasum.....	264	174.	Aster Amellus.....	138
317, A.	Allium oleraceum.....	263	82.	Astragalus glycyphyllos.....	67
318, B.	Allium ursinum.....	264	236.	Atropa Belladonna.....	190
307.	Alnus glutinosa.....	256	398.	Athyrium Filix-femina.....	331
368, B.	Alopecurus geniculatus.....	299	376, A.	<i>Avena elatior</i>	305
368, A.	Alopecurus pratensis.....	298	376, B.	<i>Avena flavescens</i>	306
58.	Althæa officinalis.....	48	374, B.	<i>Avena orientalis</i>	304
274.	Amarantus retroflexus.....	227	375, B.	<i>Avena pratensis</i>	305
372, A.	<i>Ammophila arenaria</i>	301	375, A.	<i>Avena pubescens</i>	304
94.	Amygdalus communis.....	75	374, A.	<i>Avena sativa</i>	302
95.	<i>Amygdalus Persica</i>	76			
213.	Anagallis arvensis.....	166		B	
3.	Anemone nemorosa.....	3	31.	Barbarea vulgaris.....	25
131.	<i>Anethum Feniculum</i>	113	9.	<i>Batrachium aquatile</i>	8
128.	Angelica silvestris.....	111	10.	<i>Batrachium divaricatum</i>	8
183.	Anthemis arvensis.....	143	180.	Bellis perennis.....	142
366, B.	Anthoxanthum odoratum.....	297	18.	Berberis vulgaris.....	14
141.	Anthriscus Cerefolium.....	119	135.	<i>Berula angustifolia</i>	115

Planches.	Pages.
306. <i>Betula alba</i>	255
276. <i>Beta vulgaris</i>	278
177, B. <i>Bidens cernua</i>	134
167, A. <i>Bidens tripartita</i>	134
397, A. <i>Blechnum Spicant</i>	330
224. <i>Borrago officinalis</i>	178
28. <i>Brassica Napus</i>	23
380, A. <i>Briza media</i>	309
385, B. <i>Bromus arvensis</i>	313
385, A. <i>Bromus tectorum</i>	312
267. <i>Brunella vulgaris</i>	223
134. <i>Bupleurum rotundifolium</i>	115
311. <i>Butomus umbellatus</i>	259
287. <i>Buxus sempervirens</i>	237

C

171. <i>Calendula arvensis</i>	126
227. <i>Calamintha Acinos</i>	218
204. <i>Calluna vulgaris</i>	158
11. <i>Caltha palustris</i>	9
36. <i>Camelina sativa</i>	28
202. <i>Campanula rotundifolia</i>	156
37. <i>Capsella Bursa-pastoris</i>	29
35. <i>Cardamine pratensis</i>	28
162. <i>Carduus nutans</i>	131
364, A. <i>Carex arenaria</i>	294
364, B. <i>Carex caespitosa</i>	295
363, B. <i>Carex distans</i>	294
362. <i>Carex maxima</i>	292
362. <i>Carex pendula</i>	292
363, A. <i>Carex silvatica</i>	293
364, B. <i>Carex stricta</i>	295
300. <i>Carpinus Betulus</i>	251
297. <i>Castanea vesca</i>	247
297. <i>Castanea vulgaris</i>	247
164. <i>Centaurea Jacea</i>	132
163. <i>Centaurea Cyanus</i>	132
337. <i>Cephalanthera rubra</i>	278
54. <i>Cerastium glomeratum</i>	43
54. <i>Cerastium viscosum</i>	43
98. <i>Cerasus Padus</i>	79
97. <i>Cerasus vulgaris</i>	78
141. <i>Cerefolium sativum</i>	119
141. <i>Chærophylum sativum</i>	119
142. <i>Chærophylum temulum</i>	119
30. <i>Cheiranthus Cheiri</i>	25
23. <i>Chelidonium majus</i>	19
277. <i>Chenopodium Bonus-Henricus</i>	230
181. <i>Chrysanthemum Leucanthemum</i>	142
312. <i>Colchicum autumnale</i>	259
189. <i>Cichorium Intybus</i>	147
143. <i>Cicuta major</i>	119
139. <i>Cicuta virosa</i>	118
139. <i>Cicutaria aquatica</i>	118
117. <i>Circæa lutetiana</i>	103
161. <i>Cirsium arvense</i>	131
358. <i>Cladium Mariscus</i>	290

Planches.	Pages.
1. <i>Clematis Vitalba</i>	1
83. <i>Colutea arborescens</i>	68
143. <i>Conium maculatum</i>	119
323. <i>Convallaria maialis</i>	268
232. <i>Convolvulus arvensis</i>	176
148. <i>Cornus mas</i>	123
90. <i>Coronilla varia</i>	73
185. <i>Corvisartia Helenium</i>	145
299. <i>Corylus Avellana</i>	250
373, A. <i>Corynephorus canescens</i>	302
39. <i>Crambe maritima</i>	30
110. <i>Cratægus Oxyacantha</i>	87
196. <i>Crepis tectorum</i>	153
328, A. <i>Crocus sativus</i>	271
328, B. <i>Crocus vernus</i>	272
114. <i>Cucumis sativus</i>	101
223. <i>Cuscuta europæa</i>	177
223. <i>Cuscuta major</i>	177
218. <i>Cynanchum Vincetoxicum</i>	173
231. <i>Cynoglossum officinale</i>	182
333, B. <i>Cynosurus cristatus</i>	311
357, B. <i>Cyperus flavescens</i>	289
357, A. <i>Cyperus fuscus</i>	289
335. <i>Cypripedium Calceolus</i>	276

D

381. <i>Dactylis glomerata</i>	310
382. <i>Danthonia decumbens</i>	310
281. <i>Daphne Mezereum</i>	232
237. <i>Datura Stramonium</i>	192
127. <i>Daucus Carota</i>	110
16. <i>Delphinium Consolida</i>	13
51, A. <i>Dianthus Carthusianorum</i>	41
51, B. <i>Dianthus deltoides</i>	41
245. <i>Digitalis purpurea</i>	209
370, B. <i>Digitaria sanguinalis</i>	300
158. <i>Dipsacus silvestris</i>	129
44, A. <i>Drosera rotundifolia</i>	35

E

228. <i>Echium vulgare</i>	180
388, A. <i>Elymus arenarius</i>	316
115. <i>Epilobium spicatum</i>	102
338, A. <i>Epipactis latifolia</i>	278
205. <i>Erica tetralix</i>	159
173. <i>Erigeron acre</i>	137
359. <i>Eriophorum angustifolium</i>	290
60. <i>Erodium cicutarium</i>	49
87. <i>Ervum Lens</i>	71
144. <i>Eryngium maritimum</i>	120
219. <i>Erythræa Centaurium</i>	174
168. <i>Eupatorium cannabinum</i>	134
285. <i>Euphorbia helioscopia</i>	236
246. <i>Euphrasia officinalis</i>	211
67. <i>Evonymus europæus</i>	57

Planches.	Pages.	Planches.	Pages.
F		I	
86. <i>Faba vulgaris</i>	70	377, A. <i>Holcus lanatus</i>	306
280. <i>Fagopyrum esculentum</i>	232	53. <i>Holosteum umbellatum</i>	43
297. <i>Fagus Castanea</i>	247	387. <i>Hordeum distichon</i>	314
296. <i>Fagus silvatica</i>	246	386, B. <i>Hordeum hexatichon</i>	314
383, A. <i>Festuca cærulea</i>	311	386, A. <i>Hordeum vulgare</i>	313
384, B. <i>Festuca duriuscula</i>	312	210. <i>Hottonia palustris</i>	163
378, A. <i>Festuca fluitans</i>	307	294. <i>Humulus Lupulus</i>	244
384, A. <i>Festuca ovina</i>	311	347. <i>Hydrocharis Morsus-ranæ</i>	282
289. <i>Ficus Carica</i>	239	146. <i>Hydrocotyle vulgaris</i>	121
187, B. <i>Filago arvensis</i>	146	239. <i>Hyoseyamus niger</i>	205
187, A. <i>Filago germanica</i>	146	61. <i>Hypericum perforatum</i>	50
131. <i>Fœniculum officinale</i>	113	190. <i>Hypochaëris radicata</i>	149
100, A. <i>Fragaria sterilis</i>	80	256. <i>Hyssopus officinalis</i>	217
103. <i>Fragaria vesca</i>	82	J	
214. <i>Fraxinus excelsior</i>	166	68. <i>Ilex aquifolium</i>	58
314. <i>Fritillaria Meleagris</i>	261	65. <i>Impatiens Noli-tangere</i>	56
24. <i>Fumaria officinalis</i>	20	128. <i>Imperatoria silvestris</i>	111
G		186. <i>Inula dysenterica</i>	145
316, B. <i>Gagea lutea</i>	262	185. <i>Inula Helenium</i>	145
332. <i>Galanthus nivalis</i>	274	329. <i>Iris germanica</i>	273
264. <i>Galeopsis Tetrahit</i>	222	330. <i>Iris pseudacorus</i>	273
261. <i>Galeopsis versicolor</i>	222	38. <i>Isatis tinctoria</i>	29
154. <i>Galium Aparine</i>	127	369, B. <i>Isolepis setacea</i>	291
72. <i>Genista germanica</i>	61	K	
220. <i>Gentiana lutea</i>	175	200. <i>Jasione montana</i>	155
59. <i>Geranium phæum</i>	49	295. <i>Juglans regia</i>	245
331. <i>Gladiolus palustris</i>	274	354. <i>Juncus bufonius</i>	288
261. <i>Glechoma hederacea</i>	220	354, A. <i>Juncus effusus</i>	287
273. <i>Globularia vulgaris</i>	227	355. <i>Juncus lamprocarpus</i>	288
378, B. <i>Glyceria aquatica</i>	308	396. <i>Juniperus communis</i>	320
378, A. <i>Glyceria fluitans</i>	307	L	
187, B. <i>Gnaphalium arvense</i>	146	159. <i>Knautia arvensis</i>	129
187, A. <i>Gnaphalium germanicum</i>	146	377, B. <i>Koeleria cristata</i>	307
336, B. <i>Goodyera repens</i>	278	L	
50. <i>Gypsophila Vaccaria</i>	40	194. <i>Lactuca saliva</i>	152
H		194. <i>Lactuca Scariola</i>	151
147. <i>Hedera Helix</i>	122	194. <i>Lactuca virosa</i>	151
361, B. <i>Heleocharis palustris</i>	292	262. <i>Lamium purpureum</i>	221
40. <i>Helianthemum vulgare</i>	31	188. <i>Lampsana communis</i>	147
43. <i>Helleborus niger</i>	10	166. <i>Lappa communis</i>	133
320, A. <i>Hemerocallis flava</i>	266	176. <i>Lappa minor</i>	133
320, B. <i>Hemerocallis fulva</i>	266	395. <i>Larix europæa</i>	328
130. <i>Heracleum Sphondylium</i>	113	89, A. <i>Lathyrus Aphaca</i>	72
122. <i>Herniaria glabra</i>	106	89, B. <i>Lathyrus Nissolia</i>	73
29. <i>Hesperis matronalis</i>	24	282. <i>Laurus nobilis</i>	233
197. <i>Hieracium Pilosella</i>	153	251. <i>Lavandula officinalis</i>	214
198. <i>Hieracium umbellatum</i>	154	251. <i>Lavandula Spica</i>	214
92. <i>Hippocrepis comosa</i>	74		
283. <i>Hippophaë rhamnoides</i>	234		
119. <i>Hippuris vulgaris</i>	104		

Planches.	Pages.
251. <i>Lavandula vera</i>	214
87. <i>Lens esculenta</i>	71
193. <i>Leontodon Taraxacum</i>	150
263. <i>Leonurus Cardiaea</i>	221
181. <i>Leucanthemum vulgare</i>	142
333. <i>Leucoium vernum</i>	275
216. <i>Ligustrum vulgare</i>	171
316. <i>Lilium Martagon</i>	261
340. <i>Limodorum abortivum</i>	279
243. <i>Linaria vulgaris</i>	208
56. <i>Linum usitatissimum</i>	44
338, B. <i>Listera ovata</i>	279
388, B. <i>Lolium perenne</i>	316
152. <i>Lonicera Caprifolium</i>	125
341. <i>Loroglossum hircinum</i>	280
81. <i>Lotus corniculatus</i>	67
356. <i>Luzula pilosa</i>	288
356. <i>Luzula vernalis</i>	288
59. <i>Lychnis Githago</i>	39
48. <i>Lychnis Flos-Cuculi</i>	39
47. <i>Lychnis silvestris</i>	38
332. <i>Lycium Barbarum</i>	182
226. <i>Lycopsis arvensis</i>	179
253. <i>Lycopus europæus</i>	215
212. <i>Lysimachia vulgaris</i>	165
120. <i>Lythrum Salicaria</i>	105

M

324. <i>Maianthemum bifolium</i>	268
55. <i>Malachium aquaticum</i>	44
112. <i>Malus communis</i>	97
182. <i>Matricaria Chamomilla</i>	153
76, A. <i>Medicago lupulina</i>	63
76, B. <i>Medicago maculata</i>	64
75. <i>Medicago sativa</i>	63
249. <i>Melampyrum pratense</i>	212
383, A. <i>Melica cærulea</i>	311
380, B. <i>Melica uniflora</i>	309
77. <i>Melilotus arvensis</i>	64
258. <i>Melissa officinalis</i>	218
252. <i>Mentha silvestris</i>	214
252. <i>Mentha viridis</i>	214
221. <i>Menyanthes trifoliata</i>	175
286. <i>Mercurialis perennis</i>	236
109. <i>Mespilus germanica</i>	86
383, A. <i>Molinia cærulea</i>	311
207. <i>Monotropa Hypopitys</i>	160
288. <i>Morus nigra</i>	238
319, A. <i>Muscari comosum</i>	265
319, B. <i>Muscari racemosum</i>	265
230. <i>Myosotis palustris</i>	181
308. <i>Myrica Gale</i>	257
118. <i>Myriophyllum spicatum</i>	104

Planches.	Pages.
334. <i>Narcissus poeticus</i>	275
34. <i>Nasturtium officinale</i>	27
339. <i>Neottia Nidus-avis</i>	279
338, B. <i>Neottia ovata</i>	279
12. <i>Nigella arvensis</i>	9
238. <i>Nicotiana Tabacum</i>	193
20. <i>Nuphar luteum</i>	16
19. <i>Nymphæa alba</i>	15

O

133. <i>Oenanthe Phellandrium</i>	114
116. <i>Oenothera biennis</i>	103
215. <i>Olea europæa</i>	168
93. <i>Onobrychis sativa</i>	74
73. <i>Ononis spinosa</i>	62
160. <i>Onopordon Acanthium</i>	130
346, A. <i>Ophrys apifera</i>	281
346, B. <i>Ophrys arachnites</i>	282
345. <i>Ophrys muscifera</i>	281
345. <i>Ophrys Myodes</i>	281
344. <i>Orchis bifolia</i>	281
342. <i>Orchis latifolia</i>	280
343. <i>Orchis purpurea</i>	280
254. <i>Origanum vulgare</i>	216
96. <i>Ornithopus perpusillus</i>	74
250. <i>Orobanche Medicaginis</i>	213
250. <i>Orobanche rubens</i>	213
400. <i>Osmunda regalis</i>	332
397, A. <i>Osmunda Spicant</i>	230
66. <i>Oxalis acetosella</i>	57

P

370, A. <i>Panicum miliaceum</i>	300
370, B. <i>Panicum sanguinale</i>	300
369, B. <i>Panicum verticillatum</i>	299
22. <i>Papaver Argemone</i>	19
292. <i>Parietaria officinalis</i>	242
321. <i>Paris quadrifolia</i>	267
44, B. <i>Parnassia palustris</i>	36
129. <i>Pastinaca sativa</i>	112
370, B. <i>Paspalum sanguinale</i>	300
218. <i>Pedicularis silvatica</i>	212
95. <i>Persica vulgaris</i>	76
169. <i>Pesatites officinalis</i>	135
169. <i>Pesatites vulgaris</i>	135
137. <i>Petroselinum sativum</i>	116
366, A. <i>Phalaris canariensis</i>	297
84. <i>Phaseolus multiflorus</i>	68
133. <i>Phellandrium aquaticum</i>	114
367. <i>Phleum pratense</i>	298
371. <i>Phragmites communis</i>	300
235. <i>Physalis Alkekengi</i>	190

Planches.		Pages.
201.	<i>Phyteuma spicatum</i>	155
344.	<i>Platanthera bifolia</i>	281
394.	<i>Picea excelsa</i>	327
190.	<i>Picris hieracioides</i>	149
208.	<i>Pinguicula vulgaris</i>	161
394.	<i>Pinus Abies</i>	327
395.	<i>Pinus Larix</i>	328
393.	<i>Pinus silvestris</i>	326
111.	<i>Pirus communis</i>	88
88.	<i>Pisum sativum</i>	71
271.	<i>Plantago major</i>	225
379, A.	<i>Poa annua</i>	308
378, B.	<i>Poa aquatica</i>	308
379, B.	<i>Poa trivialis</i>	308
45.	<i>Polygala vulgaris</i>	37
322.	<i>Polygonatum multiflorum</i>	267
279.	<i>Polygonum Bistorta</i>	231
380.	<i>Polygonum Fagopyrum</i>	232
399, B.	<i>Polypodium vulgare</i>	332
305.	<i>Populus nigra</i>	354
304.	<i>Populus Tremula</i>	253
121.	<i>Portulaca oleracea</i>	105
349, B.	<i>Potamogeton crispus</i>	284
350, A.	<i>Potamogeton perfoliatus</i>	284
350, B.	<i>Potamogeton polygonifolius</i>	284
102.	<i>Potentilla Anserina</i>	81
100, A.	<i>Potentilla Fragariastrum</i>	80
101.	<i>Potentilla Tormentilla</i>	81
100, B.	<i>Potentilla verna</i>	80
108.	<i>Poterium Sanguisorba</i>	86
97.	<i>Prunus Cerasus</i>	76
98.	<i>Prunus Padus</i>	79
211.	<i>Primula officinalis</i>	163
96.	<i>Prunus spinosa</i>	77
372, A.	<i>Psamma arenaria</i>	301
186.	<i>Pulicaria dysenterica</i>	145
229.	<i>Pulmonaria officinalis</i>	181
2.	<i>Pulsatilla vulgaris</i>	2
206.	<i>Pyrola rotundifolia</i>	159

Q

298.	<i>Quercus pedunculata</i>	249
298.	<i>Quercus racemosa</i>	249
298.	<i>Quercus Robur</i>	249

R

5.	<i>Ranunculus acris</i>	5
9.	<i>Ranunculus aquatilis</i>	8
7.	<i>Ranunculus arvensis</i>	6
10.	<i>Ranunculus divaricatus</i>	8
8.	<i>Ranunculus Lingua</i>	7
6.	<i>Ranunculus repens</i>	6
26.	<i>Raphanus sativus</i>	21
43.	<i>Reseda luteola</i>	34

Planches.		Pages.
69.	<i>Rhamnus Frangula</i>	59
247.	<i>Rhinanthus Crista-Galli</i>	211
125.	<i>Ribes Grossularia</i>	109
125.	<i>Ribes Uva-crispa</i>	109
106.	<i>Rosa canina</i>	84
259.	<i>Rosmarinus officinalis</i>	219
105.	<i>Rubus caesius</i>	83
104.	<i>Rubus Idaeus</i>	83
153.	<i>Rubia tinctorum</i>	126
278.	<i>Rumex maritimus</i>	230
326.	<i>Ruscus aculeatus</i>	269

S

52, A.	<i>Sagina nodosa</i>	42
310.	<i>Sagittaria sagittifolia</i>	258
303.	<i>Salix caprea</i>	253
301.	<i>Salix purpurea</i>	251
302.	<i>Salix viminalis</i>	252
260.	<i>Salvia pratensis</i>	220
150.	<i>Sambucus nigra</i>	124
145.	<i>Sanicula europæa</i>	121
50.	<i>Saponaria Vaccaria</i>	40
71.	<i>Sarothammus scoparius</i>	61
126.	<i>Saxifraga granulata</i>	109
159.	<i>Scabiosa arvensis</i>	129
140.	<i>Scantlix Pecten-Veneris</i>	118
358.	<i>Schœnus Mariscus</i>	290
316, A.	<i>Scilla bifolia</i>	262
361, A.	<i>Scirpus cæspitosus</i>	291
360, A.	<i>Scirpus lacustris</i>	291
361, B.	<i>Scirpus palustris</i>	292
360, B.	<i>Scirpus setaceus</i>	291
397, B.	<i>Scolopendrium officinale</i>	331
241.	<i>Scrofularia nodosa</i>	207
266.	<i>Scutellaria galericulata</i>	223
389.	<i>Secale cereale</i>	317
123, A.	<i>Sedum acre</i>	107
123, B.	<i>Sedum Boloniense</i>	107
123, B.	<i>Sedum sexangulare</i>	107
124.	<i>Sempervivum tectorum</i>	108
177.	<i>Senecio Jacobæa</i>	139
176.	<i>Senecio vulgaris</i>	139
165.	<i>Serratula tinctoria</i>	133
369, A.	<i>Sesleria cærulea</i>	299
369, B.	<i>Setaria verticillata</i>	299
47.	<i>Silene diurna</i>	38
46.	<i>Silene nutans</i>	38
27.	<i>Sinapis arvensis</i>	22
33.	<i>Sisymbrium Alliaria</i>	26
32.	<i>Sisymbrium officinale</i>	26
135.	<i>Sium angustifolium</i>	115
233.	<i>Solanum Dulcamara</i>	183
234.	<i>Solanum tuberosum</i>	184
172.	<i>Solidago Virga-aurea</i>	137
195.	<i>Sonchus arvensis</i>	153
113.	<i>Sorbus aucuparia</i>	103
353.	<i>Sparganium ramosum</i>	286

Planches.	Pages.
52, A. <i>Spergula nodosa</i>	42
275. <i>Spinacia oleracea</i>	228
99. <i>Spiræa Ulmaria</i>	79
336, A. <i>Spiranthes autumnalis</i>	277
265. <i>Stachys silvatica</i>	222
272. <i>Statice Limonium</i>	226
348. <i>Stratiotes aloides</i>	283
225. <i>Symphytum officinale</i>	178

T

327. <i>Tamus communis</i>	270
179. <i>Tanacetum vulgare</i>	141
193. <i>Taraxacum Dens-Ironis</i>	150
193. <i>Taraxacum officinale</i>	150
269. <i>Teucrium Botrys</i>	224
4. <i>Thalictrum flavum</i>	4
37. <i>Thlaspi Bursa-pastoris</i>	29
255. <i>Thymus Serpyllum</i>	216
57. <i>Tilia silvestris</i>	47
192. <i>Tragopogon pratensis</i>	150
80, A. <i>Trifolium arvense</i>	66
78. <i>Trifolium pratense</i>	65
80, B. <i>Trifolium procumbens</i>	66
79. <i>Trifolium repens</i>	65
349, H. <i>Triglochin palustre</i>	283
376, B. <i>Trisetum flavescens</i>	306
391, B. <i>Triticum durum</i>	322
391, C. <i>Triticum Polonicum</i>	322
392. <i>Triticum repens</i>	326
391, D. <i>Triticum Spelta</i>	323
391, A. <i>Triticum turgidum</i>	320
390. <i>Triticum vulgare</i>	318
313. <i>Tulipa silvestris</i>	260
170. <i>Tussilago Farfara</i>	136
160. <i>Tussilago Petasites</i>	135
352. <i>Typha angustifolia</i>	286

Planches.	Pages.
U	
290. <i>Ulmus campestris</i>	240
70. <i>Ulex europæus</i>	60
291. <i>Urtica dioica</i>	241
209. <i>Utricularia vulgaris</i>	162

V

203. <i>Vaccinium Myrtillus</i>	157
156. <i>Valeriana officinalis</i>	128
157. <i>Valerianella olitoria</i>	128
240. <i>Verbascum phlomoides</i>	206
270. <i>Verbena officinalis</i>	225
244, B. <i>Veronica officinalis</i>	209
244, A. <i>Veronica Teucrium</i>	208
151. <i>Viburnum Opulus</i>	125
86. <i>Vicia sativa</i>	69
217. <i>Vinca minor</i>	172
218. <i>Vincetoxicum officinale</i>	173
41. <i>Viola odorata</i>	31
42. <i>Viola tricolor</i>	33
149. <i>Viscum album</i>	123
63. <i>Vitis vinifera</i>	51

X

199. <i>Xanthium strumarium</i>	154
---------------------------------------	-----

Z

365. <i>Zea Mays</i>	295
----------------------------	-----

TABLE MÉTHODIQUE

DES ESPÈCES, D'APRÈS LEURS PROPRIÉTÉS ET USAGES

I. — PLANTES UTILES

1^o Plantes alimentaires.

Légumes, fruits, céréales et autres plantes de grande culture, plantes spontanées pouvant être utilisées pour l'alimentation de l'homme.

	Pages.		Pages.
Ail.....	263	Échalotte.....	263
Ail Rocambole.....	264	Épilobe en épi.....	102
Airelle Myrtille.....	57	Ervum Lentille.....	71
Alliaire officinale.....	26	Fenouil officinal.....	113
Amandier commun.....	75	Fève vulgaire.....	70
Asperge officinale.....	269	Figuier commun.....	239
Aubépine épineuse.....	87	Fraisier comestible.....	82
Avoine.....	304	Frêne élevé.....	166
Barbarée vulgaire.....	25	Froment ou Blé.....	318
Berbérís commun.....	14	Genévrier commun.....	329
Berce Branc-Ursine.....	113	Gentiane jaune.....	175
Bouleau blanc.....	255	Groseillier épineux.....	109
Betterave.....	228	Haricot.....	68
Bourrache officinale.....	178	Houblon grimpant.....	244
Bugle rampante.....	224	Laitue.....	152
Caltha des marais.....	9	Laurier d'Apollon.....	233
Cardamine des prés.....	28	Maïs.....	295
Carotte commune.....	110	Ményanthe trifolié.....	175
Céleri odorant.....	117	Moutarde des champs.....	22
Cerisier vulgaire.....	78	Mûrier noir.....	238
Châtaignier vulgaire.....	247	Néflier d'Allemagne.....	86
Chicorée.....	147	Navet.....	23
Chou.....	24	Noyer royal.....	245
Ciboule.....	263	Oignon.....	263
Civette.....	263	Onoporde Acanthe.....	130
Clématite Vigne-blanche.....	1	Orge.....	313
Concombre cultivé.....	101	Oseille.....	231
Consoude officinale.....	178	Oxalis Petite-Oseille.....	57
Coqueret Alkékenge.....	190	Panais cultivé.....	112
Cornouiller mâle.....	123	Pavot somnifère.....	17
Coudrier Aveline.....	250	Pêcher commun.....	76
Crambé maritime.....	30	Persil cultivé.....	116
Cresson officinal.....	27	Pimprenelle Sanguisorbe.....	86

	Pages.
Pissenlit officinal.....	150
Poirier commun.....	88
Pomme de terre.....	184
Pommier commun.....	97
Poireau.....	263
Pois cultivé.....	71
Pourpier potager.....	105
Prunier épineux.....	77
Radis cultivé.....	21
Raiponce en épi.....	156
Renouée Sarrasin.....	232

	Pages.
Romarin officinal.....	219
Ronce à fruit bleuâtre.....	83
Ronce Framboisier.....	83
Salsifis des prés.....	150
Sarrasin.....	232
Seigle.....	317
Sorbier des oiseaux.....	100
Sureau.....	124
Valérianelle potagère.....	129
Véronique officinale.....	209
Vesce cultivée.....	69

2° Plantes fourragères.

Plantes des prairies naturelles et artificielles, plantes de grande culture, plantes spontanées pouvant servir à l'alimentation des animaux.

Achillée Millefeuille.....	144
Agripaume Cardiaque.....	221
Agrostis des Chiens.....	301
Ajone d'Europe.....	60
Angélique sauvage.....	112
Anthyllide Vulnéraire.....	62
Arrhépathère élevée.....	305
Aspérule odorante.....	127
Astragale Réglisse.....	67
Avoine cultivée.....	302
Avoine des prés.....	305
Avoine d'Orient.....	304
Avoine pubescente.....	305
Baguenaudier arborescent.....	68
Bardane à petites têtes.....	133
Berbéris commun.....	14
Berce Branc-ursine.....	113
Betterave.....	228
Bident tripartit.....	134
Bourrache officinale.....	178
Brize moyenne.....	309
Brunelle vulgaire.....	223
Bugle rampante.....	224
Callune vulgaire.....	158
Campanule à feuilles rondes.....	156
Canche caryophyllée.....	362
Carex élevé.....	292
Carotte.....	111
Céleri odorant.....	117
Centauree Jacée.....	132
Céraiste aggloméré.....	43
Capselle Bourse-à-pasteur.....	29
Cardamine des prés.....	28
Chanvre cultivé.....	243
Chardon penché.....	131
Charme commun.....	251
Châtaignier vulgaire.....	247
Chêne.....	249
Chérophylle penché.....	119
Chicorée sauvage.....	147

Chiendent rampant.....	326
Cirse des champs.....	131
Clématite Vigne-blanche.....	1
Colza.....	24
Consoude officinale.....	178
Coronille variée.....	73
Corydalle solide.....	21
Corynéphore blanchâtre.....	302
Crépide des toits.....	153
Cynosure à crêtes.....	311
Dactyle aggloméré.....	310
Danthonie inclinée.....	310
Digitaire sanguine.....	300
Égopode des goutteux.....	116
Élyme des sables.....	316
Épervière en ombelle.....	154
Épervière Piloselle.....	153
Érodium à feuilles de ciguë.....	49
Ervum Lentille.....	71
Euphrase officinale.....	211
Eupatoire à feuilles de Chanvre.....	134
Fétuque dure.....	312
Fétuque ovine.....	311
Fève vulgaire.....	70
Flouve odorante.....	297
Frêne élevé.....	166
Fumeterre officinale.....	20
Garance des teinturiers.....	126
Genêt d'Allemagne.....	61
Gesse Aphaca.....	72
Gesse de Nissole.....	73
Gléchoine Faux-Lierre.....	220
Glycérie aquatique.....	308
Glycérie flottante.....	307
Gui à fruits blancs.....	123
Hélianthème vulgaire.....	31
Hêtre des bois.....	246
Hippocrépide en ombelle.....	74
Houblon grimpant.....	244
Houlque laineuse.....	306

	Pages.		Pages.
Hydrocotyle vulgaire.....	121	Pois cultivé.....	71
Hysope officinale.....	217	Polygala vulgaire.....	37
Ivraie vivace.....	316	Pomme de terre.....	184
Kœlérie à crêtes.....	307	Potentille Anserine.....	81
Laitron des champs.....	153	Porcelle enracinée.....	149
Lamier pourpre.....	221	Primevère officinale.....	163
Lampourde Glouteron.....	154	Raiponce en épi.....	155
Leucantheme vulgaire.....	142	Renoncule aquatique.....	8
Lin usuel.....	44	Renoncule divariquée.....	8
Liseron des champs.....	176	Renoncule rampante.....	6
Lotier corniculé.....	67	Renouée Bistorte.....	231
Luzerne cultivée.....	63	Renouée Sarrasin.....	232
Luzerne du printemps.....	288	Romarin officinal.....	219
Luzerne lupuline.....	63	Roseau commun.....	300
Lycopside des champs.....	179	Sagittaire à feuilles en flèche.....	258
Lysimaque vulgaire.....	165	Sainfoin cultivé.....	74
Maïs cultivé.....	295	Salsifis des prés.....	150
Malaquie aquatique.....	44	Saponaire des vaches.....	40
Maronnier d'Inde.....	55	Sarothamme à balais.....	61
Mélampyre des prés.....	212	Saule Marsault.....	253
Métilot des champs.....	64	Scabieuse des champs.....	129
Mélique uniflore.....	309	Scirpe des marais.....	292
Mélisse officinale.....	118	Scutellaire en casque.....	223
Ményanthe trifolié.....	175	Seigle cultivé.....	317
Molinie bleue.....	311	Séneçon Jacobée.....	139
Mûrier noir.....	38	Séneçon vulgaire.....	139
Navet.....	23	Seslérie bleuâtre.....	299
Navette.....	24	Sétaire verticillée.....	299
Olivier.....	163	Silène penché.....	38
Ononis épineux.....	62	Sisymbre officinal.....	26
Onoporde Acanthe.....	130	Souci des champs.....	136
Orge à deux rangs.....	314	Spirée Ulmaire.....	79
Origan vulgaire.....	216	Thym Serpolet.....	216
Orme champêtre.....	240	Tilleul.....	47
Ornithope délicat.....	74	Trèfle couché.....	66
Ortie dioïque.....	211	Trèfle des champs.....	66
Panais cultivé.....	112	Trèfle des prés.....	65
Panic Millet.....	300	Trèfle rampant.....	65
Pâquerette vivace.....	142	Trisète jaunâtre.....	306
Pastel des teinturiers.....	29	Troène vulgaire.....	171
Paturin annuel.....	308	Troscart des marais.....	283
Paturin commun.....	308	Utriculaire vulgaire.....	162
Persil cultivé.....	116	Valériane officinale.....	128
Peuplier noir.....	254	Valérianelle potagère.....	123
Peuplier Tremble.....	253	Véronique Germandrée.....	208
Phalaris des Canaries.....	297	Véronique officinale.....	209
Phléole des prés.....	298	Vesce cultivée.....	69
Pigamon jaune.....	4	Vigne.....	51
Pimprenelle Sanguisorbe.....	86	Viorne Obier.....	125
Pissenlit officinal.....	150	Vipérine vulgaire.....	180
Plantain majeur.....	225	Vulpin genouillé.....	299

3° Plantes médicinales.

Plantes employées en thérapeutique, en médecine populaire et en médecine vétérinaire.

Achillée Millefeuille.....	144	Actée en épi.....	13
Aconit Napel.....	12	Agrostemme Nielle.....	39

	Pages.		Pages.
Aigremoine Eupatoire.....	85	Gentiane jaune.....	175
Airelle Myrtille.....	157	Germandrée Botryde.....	224
Alliaire officinale.....	26	Gléchome Faux-Lierre.....	220
Amandier commun.....	75	Globulaire vulgaire.....	227
Anthyllide Vulnéraire.....	62	Grassette vulgaire.....	161
Ancolie des Alpes.....	11	Gui à fruits blancs.....	123
Anémone des bois.....	4	Guimauve officinale.....	48
Anémone Pulsatille.....	2	Hellébore noir.....	10
Armoise Absinthe.....	140	Herniaire glabre.....	106
Arnica des montagnes.....	138	Hêtre des bois.....	246
Asperge officinale.....	269	Holostée en ombelle.....	43
Astragale Réglisse.....	67	Houblon grimpant.....	244
Aune glutineux.....	256	Houx à aiguillons.....	58
Baguenaudier arborescent.....	68	Hysope officinale.....	217
Bardane à petites têtes.....	133	Inule Aunée.....	145
Belladone.....	199	Joubarbe des toits.....	108
Berce Branc-ursine.....	113	Jusquiame noire.....	205
Berbérís commun.....	14	Laitue vireuse.....	151
Berle à feuilles étroites.....	115	Lampourde Gluteron.....	154
Bouleau blanc.....	255	Lampsane commune.....	147
Bourrache officinale.....	178	Laurier d'Apollon.....	233
Buis toujours vert.....	237	Lavande officinale.....	215
Buplèvre à feuilles rondes.....	115	Lierre grimpant.....	122
Calament Acinos.....	218	Lin usuel.....	44
Callune vulgaire.....	158	Linare vulgaire.....	203
Carotte commune.....	110	Lycophe d'Europe.....	215
Centaurée Bleuet.....	132	Lycopside des champs.....	179
Céraiste aggloméré.....	43	Lysimaque vulgaire.....	105
Cerisier vulgaire.....	78	Mais cultivé.....	295
Chêne commun.....	249	Marronnier d'Inde.....	55
Chicorée sauvage.....	147	Matricaire Camomille.....	143
Ciguë tachée.....	119	Mélèze d'Europe.....	328
Clématite Vigne-blanche.....	1	Mélilot des champs.....	64
Colchique d'automne.....	260	Mélicse officinale.....	218
Concombre cultivé.....	101	Menthe verte.....	214
Consoude officinale.....	178	Ményanthe trifolié.....	175
Coqueret Alkékenge.....	190	Millepertuis perforé.....	50
Coudrier Aveline.....	250	Molène Phlomide.....	206
Cresson officinal.....	27	Monotrope Succ-pin.....	160
Corydalle solide.....	21	Morelle Douce-amère.....	183
Cynoglosse officinale.....	182	Muguet de mai.....	268
Daphné Morillon.....	232	Mûrier noir.....	238
Datura Stramoine.....	192	Myrica Galé.....	257
Dauphinelle Consoude.....	13	Narcisse des poètes.....	276
Digitale pourprée.....	209	Néflier d'Allemagne.....	86
Dompte-venin officinal.....	173	Nerprun Bourdaine.....	59
Épicéa.....	327	Noisetier.....	250
Épilobe en épi.....	102	Noyer royal.....	245
Érodium à feuilles de Ciguë.....	49	Olivier d'Europe.....	168
Érythrée Petite-Centaurée.....	174	Orge.....	314
Eupatoire à feuilles de chanvre.....	134	Origan vulgaire.....	216
Fenouil officinal.....	114	Orme champêtre.....	210
Figuier commun.....	239	Ortie dioïque.....	241
Fraisier comestible.....	82	Osmonde royale.....	332
Frêne élevé.....	166	Panicaut maritime.....	120
Fumeterre officinale.....	20	Pariétaire officinale.....	212
Fusain d'Europe.....	57	Parnassie des marais.....	36
Garance des teinturiers.....	126	Pastel des teinturiers.....	29
Genévrier commun.....	329	Pavot somnifère.....	17

	Pages.		Pages.
Pêcher commun.....	76	Safran cultivé.....	271
Persil cultivé.....	116	Salicaire commune.....	103
Peuplier noir.....	254	Sanicle d'Europe.....	121
Peuplier Tremble.....	253	Sauge des prés.....	220
Pervenche mineure.....	172	Saule des vanniers.....	252
Pétasites officinal.....	135	Saule Marsault.....	253
Pigamon jaune.....	4	Saule pourpré.....	251
Pin sylvestre.....	326	Scrofulaire noueuse.....	207
Pissenlit officinal.....	150	Scutellaire en casque.....	223
Plantain majeur.....	225	Sédum âcre.....	107
Polygala vulgaire.....	35	Séneçon vulgaire.....	139
Polygonatum multiflore.....	267	Sisymbre officinal.....	26
Polypode vulgaire.....	332	Solidage Verge d'or.....	137
Pomme de terre.....	184	Spirée Ulmaire.....	79
Potentille Anserine.....	81	Sureau noir.....	150
Potentille Tormentille.....	81	Tabac.....	203
Pourpier potager.....	105	Tamier commun.....	270
Primevère officinale.....	163	Tanaisie vulgaire.....	141
Prunier épineux.....	77	Thym Serpolet.....	216
Pulmonaire officinale.....	181	Tilleul.....	47
Pyrole à feuilles rondes.....	159	Troëne vulgaire.....	171
Renouée âcre.....	5	Tussilage Farfara.....	136
Renouée Bistorte.....	231	Utriculaire vulgaire.....	162
Réséda jaunâtre.....	34	Valériane officinale.....	128
Romarin officinal.....	219	Véronique Germandrée.....	208
Ronce à fruits bleuâtres.....	83	Véronique officinale.....	209
Ronce Framboisier.....	83	Verveine officinale.....	225
Rosier des chiens.....	84	Violette odorante.....	31
Rossolis à feuilles rondes.....	35		

4° Plantes industrielles.

Plantes textiles, oléagineuses, tinctoriales, forestières; plantes utilisées dans les arts, pour la fabrication des boissons industrielles, etc.

Amandier commun.....	75	Carex des sables.....	294
Ancolie des Alpes.....	11	Centaurée Bleuet.....	132
Angélique sauvage.....	111	Cerisier vulgaire.....	78
Armoise Absinthe.....	140	Chanvre cultivé.....	243
Aubépine épineuse.....	87	Charme commun.....	251
Aune glutineux.....	256	Châtaignier vulgaire.....	247
Achillée Millefeuille.....	144	Chêne.....	249
Airelle Myrtille.....	157	Chicorée sauvage.....	147
Belladone.....	190	Clématite Vigne-blanche.....	1
Berbéris commun.....	14	Colza.....	24
Berce Brané-ursine.....	113	Cornouiller mâle.....	123
Betterave.....	228	Daphné Morillon.....	232
Bident Tripartit.....	134	Épervière en ombelle.....	154
Blé.....	318	Épicéa.....	327
Bouleau blanc.....	255	Eupatoire à feuilles de chanvre.....	134
Bruyère à quatre angles.....	159	Érable Platane.....	50
Buis toujours vert.....	237	Fenouil officinal.....	113
Callune vulgaire.....	158	Figuier commun.....	239
Caltha des marais.....	9	Frêne élevé.....	166
Cameline cultivée.....	28	Froment.....	318
Campanule à feuilles rondes.....	156	Fusain d'Europe.....	57
Cardère sauvage.....	129	Garance des teinturiers.....	126

	Pages.		Pages.
Genévrier commun.....	329	Oxalis Petite-Oseille.....	57
Gnaphale des champs.....	146	Pastel des teinturiers.....	29
Grassette vulgaire.....	161	Pavot somnifère.....	17
Guimauve officinale.....	48	Pêcher commun.....	76
Hêtre des bois.....	246	Peuplier noir.....	254
Houblon grimpant.....	244	Peuplier Tremble.....	253
Houx à aiguillons.....	58	Pigamon jaune.....	4
Hysope officinale.....	217	Pin silvestre.....	326
Impatiente n'y touchez pas.....	56	Poirier.....	88
Inule Aunée.....	145	Pomme de terre.....	184
Iris d'Allemagne.....	273	Pommier.....	97
Iris Faux-Acore.....	274	Potentille Tormentille.....	81
Jonc épars.....	287	Prunier épineux.....	77
Lampourde Glouteron.....	154	Pyrole à feuilles rondes.....	159
Lavande officinale.....	214	Renouée Bistorte.....	231
Lin usuel.....	44	Réséda jaunâtre.....	34
Lycophe d'Europe.....	215	Romarin officinal.....	219
Lysimaque vulgaire.....	165	Safran cultivé.....	271
Mélèze d'Europe.....	328	Sarothamme à balais.....	61
Mélilot des champs.....	64	Sarrête des teinturiers.....	133
Menthe verte.....	214	Saule des vanniers.....	252
Morelle Douce-Amère.....	183	Saule Marsault.....	253
Mûrier noir.....	238	Saule pourpré.....	251
Navette.....	24	Seigle.....	317
Néflier d'Allemagne.....	86	Scirpe des lacs.....	291
Nénuphar jaune.....	16	Scutellaire en casque.....	223
Nerprun Bourdaine.....	59	Sénéçon Jacobée.....	139
Noisetier.....	250	Sureau noir.....	124
Noyer royal.....	245	Tabac.....	193
Olivier.....	168	Tilleul.....	47
Onoporde Acanthe.....	130	Troène vulgaire.....	171
Orchis à larges feuilles.....	280	Vigne.....	51
Orge.....	313	Violette odorante.....	31
Orme champêtre.....	240	Viorne Obier.....	215
Ortie dioïque.....	241		

5° Plantes employées dans l'économie domestique et rurale.

Airelle Myrtille.....	157	Clématite Vigne-blanche.....	1
Ajonc d'Europe.....	60	Cornouiller mâle.....	123
Amandier commun.....	75	Érable Platane.....	51
Arnica des montagnes.....	138	Fenouil officinal.....	113
Arum tacheté.....	285	Figuier commun.....	239
Aspérule odorante.....	127	Fragon piquant.....	270
Aune glutineux.....	256	Froment.....	318
Avoine.....	302	Frêne élevé.....	166
Berberis commun.....	15	Galanthine des neiges.....	275
Betterave.....	228	Garance des teinturiers.....	126
Blé.....	318	Gentiane jaune.....	175
Bouleau blanc.....	255	Grémil des champs.....	180
Callune vulgaire.....	158	Gui à fruits blancs.....	123
Cerisier vulgaire.....	78	Hêtre des bois.....	246
Chanvre cultivé.....	243	Houblon grimpant.....	244
Charme commun.....	251	Hysope officinale.....	217
Châtaignier.....	247	Iris Faux-Acore.....	273
Chêne.....	248	Jonc épars.....	287
Chicorée sauvage.....	147	Linaigrette à feuilles étroites.....	290
Cladie Marisque.....	290	Laurier d'Apollon.....	234

	Pages.		Pages.
Mais.....	295	Potamot crépu.....	284
Marronnier d'Inde.....	55	Potamot perfolié.....	284
Massette à feuilles étroites.....	286	Prunier épineux.....	77
Mélilot des champs.....	64	Romarin officinal.....	219
Mûrier noir.....	238	Roseau commun.....	300
Myrica Galé.....	257	Rubaniar rameux.....	287
Noisetier.....	250	Sagittaire à feuilles en flèche.....	258
Noyer royal.....	245	Safran cultivé.....	271
Olivier.....	168	Sarothamme à balais.....	61
Onoporde Acanthe.....	130	Sarrasin.....	232
Orge.....	313	Saule Marsault.....	253
Orme champêtre.....	240	Scirpe des lacs.....	291
Osmonde royale.....	332	Scirpe des marais.....	292
Oxalis Petite-Oseille.....	57	Seigle.....	317
Pavot somnifère.....	18	Souci des champs.....	136
Peuplier noir.....	254	Sureau noir.....	124
Peuplier Tremble.....	253	Tamier commun.....	270
Pin sylvestre.....	326	Tanaisie vulgaire.....	141
Pomme de terre.....	184	Tilleul.....	47
Pommier commun.....	97	Troène vulgaire.....	171
Poirier commun.....	88		

II. — PLANTES NUISIBLES

1° Plantes vénéneuses.

Aconit Napel.....	12	Hellébore noir.....	10
Actée en épi.....	13	Impatiente n'y touchez pas.....	56
Ajonc d'Europe.....	60	Iris d'Allemagne.....	273
Ancolie des Alpes.....	11	Iris Faux-Acore.....	273
Anémone des bois.....	3	Jusquiame noire.....	205
Anémone Pulsatille.....	2	Laitue vireuse.....	151
Aristoloché Clématite.....	235	Mercuriale vivace.....	237
Armoise Absinthe.....	140	Mouron des champs.....	166
Arum tacheté.....	285	Muguet de mai.....	268
Atropa Belladone.....	190	Narcisse des poètes.....	276
Belladone.....	190	Nicotiane Tabac.....	193
Berle à feuilles étroites.....	115	Nielle des blés.....	39
Buis toujours vert.....	237	Oenanthe Phellandre.....	114
Caltha des marais.....	9	Parisette à quatre feuilles.....	267
Chanvre cultivé.....	243	Pavot Argémone.....	19
Chélidoine majeure.....	19	Pavot somnifère.....	17
Cicutaire vireuse.....	118	Pêcher commun.....	76
Ciguë tachée.....	119	Petite Ciguë.....	114
Clématite Vigne blanche.....	1	Pigamon jaune.....	4
Colchique d'automne.....	259	Renoncule âcre.....	5
Daphné Morillon.....	233	Renoncule aquatique.....	8
Datura Stramoine.....	192	Renoncule des champs.....	6
Dauphinelle Consoude.....	13	Renoncule divariquée.....	8
Digitale pourprée.....	209	Renoncule Langue.....	7
Dompte-venin officinal.....	173	Tabac.....	193
Éthuse Ache des Chiens.....	114	Tamier commun.....	270
Euphorbe Réveille-matin.....	236	Violette odorante.....	31
Grassette vulgaire.....	161		

2° Plantes nuisibles aux cultures et à la composition des prairies.

	Pages.		Pages.
Ail des ours.....	264	Laiches.....	292
Alliaire officinale.....	26	Lamier pourpre.....	221
Amarante réfléchie.....	227	Lampagne commune.....	147
Ansérine Bon-Henri.....	230	Linaigrette à feuilles étroites.....	290
Berberis commun.....	14	Liseron des champs.....	176
Capselle Bourse-à-pasteur.....	29	Lychnide Fleur-de-Coucou.....	39
Carex.....	292	Millepertuis perforé.....	50
Carex des bois.....	293	Mouron des champs.....	166
Carex distant.....	294	Moutarde des champs.....	22
Carex élevé.....	292	Niella des blés.....	39
Carex raide.....	295	Nigelle des champs.....	9
Centauree Jacée.....	132	Ononis épineux.....	62
Chardon penché.....	131	Orobanche rouge.....	213
Chiendent rampant.....	326	Paturin annuel.....	308
Cirsie des champs.....	131	Pavot Argémone.....	19
Cuscuta à grandes fleurs.....	177	Pédiculaire des bois.....	212
Dauphinelle Consoude.....	13	Picride Fausse-Épervière.....	149
Erigeron âcre.....	137	Puliculaire dysentérique.....	145
Fumeterre officinale.....	20	Renoncule des champs.....	6
Gaillet Gratteron.....	127	Renoncule rampante.....	6
Gesse Aphaca.....	72	Rhinante Crête-de-Coq.....	211
Globulaire vulgaire.....	227	Rossolis à feuilles rondes.....	35
Gui à fruits blancs.....	123	Sabline à feuilles de Serpolet.....	42
Inule Aunée.....	145	Salsifis des prés.....	150
Jonc à fruit luisant.....	283	Sauge des prés.....	220
Jonc des crapauds.....	288	Scandix Peigne de Vénus.....	118
Jonc épars.....	287	Souci des champs.....	136

III. — PLANTES ORNEMENTALES

1° Plantes pour parterres, massifs, plates-bandes et bordures; plantes d'appartements et pour bouquets.

Achillée Millefeuille.....	144	Colchique d'automne.....	260
Aconit Napel.....	12	Coqueret Alkékengé.....	199
Ail jaune.....	263	Digitale pourprée.....	209
Ancolie des Alpes.....	11	Dauphinelle Consoude.....	13
Anémone des bois.....	3	Épilobe en épi.....	102
Anémone Pulsatille.....	3	Érythrée Petite-Centauree.....	174
Arnica des montagnes.....	138	Fritillaire Pintade.....	261
Asperule odorante.....	127	Gagéa jaune.....	263
Aster Amelle.....	138	Galanthine des neiges.....	275
Barbarée vulgaire.....	25	Giroflée Violier.....	25
Bouton d'or.....	5	Glaïeul des marais.....	274
Brize moyenne.....	309	Guimauve officinale.....	48
Callune vulgaire.....	158	Hellébore noir.....	10
Canche caryophyllée.....	302	Hémérocalle jaune.....	266
Cardamine des prés.....	28	Hémérocalle fauve.....	266
Centauree Bleuet.....	132	Iris d'Allemagne.....	273

	Pages.		Pages.
Jasione des montagnes.....	155	Pervenche mineure.....	172
Julienne des dames.....	24	Primevère officinale.....	163
Leucanthème vulgaire.....	142	Pyrole à feuilles rondes.....	159
Lis Martagon.....	262	Renoncule âcre.....	5
Mélique uniflore.....	309	Renoncule rampante.....	6
Mulier à grandes fleurs.....	207	Sabot de Vénus.....	276
Muscari à toupet.....	265	Safran cultivé.....	272
Muscari en grappes.....	265	Safran printanier.....	271
Myosotis des marais.....	181	Sauge des prés.....	220
Narcisse des poètes.....	276	Saxifrage granulée.....	109
Nicotiane Tabac.....	193	Scille à deux feuilles.....	262
Nivéole printanière.....	275	Scrofulaire noueuse.....	207
OEillet deltoïde.....	41	Silène penché.....	38
OEillet des Chartreux.....	41	Solidage Verge-d'or.....	137
Onagre bisannuelle.....	103	Spirée Ulmaire.....	79
Orchidées.....	276	Statice Limonium.....	226
Pâquerette vivace.....	142	Tulipe sauvage.....	261
Pavot Argémone.....	19	Violette odorante.....	31
Pavot somnifère.....	17	Violette tricolore.....	33
Pensée des jardins.....	33		

2° Plantes pour bosquets, talus et endroits frais ou ombragés.

Actée en épi.....	13	Impatiente N'y touchez pas.....	56
Ail des ours.....	264	Listera ovale.....	279
Anémone des bois.....	3	Lychnide des bois.....	38
Aspérule odorante.....	127	Maianthème à deux feuilles.....	268
Arum tacheté.....	285	Muguet de mai.....	268
Athyrium Fougère-femelle.....	331	Osmonde royale.....	332
Balsamine sauvage.....	56	Pétasites officinal.....	135
Blechné Spicant.....	330	Polygonatum multiflore.....	267
Circée de Paris.....	103	Raiponce en épi.....	155
Corydalle solide.....	21	Tussilage Farfara.....	136
Géranium livide.....	49	Valériane officinale.....	128

3° Plantes aquatiques pour rivières, bassins, aquariums, etc.; plantes des bords des eaux.

Alisma Plantain-d'eau.....	258	Parnassie des marais.....	36
Butome en ombelle.....	259	Pesse vulgaire.....	104
Caltha des marais.....	9	Pigamon jaune.....	4
Consoude officinale.....	178	Potamot à feuilles de Renouée.....	284
Eupatoire à feuilles de chanvre.....	134	Potamot perfolié.....	284
Grassette vulgaire.....	161	Renoncule aquatique.....	8
Hottonie des marais.....	163	Renoncule divariquée.....	8
Hydrocharis Morrène.....	282	Renoncule Langue.....	7
Iris Faux-Acore.....	273	Renouée Bistorte.....	231
Lysimaque vulgaire.....	165	Sagittaire à feuilles en flèche.....	258
Massette à feuilles étroites.....	286	Souchet brun.....	289
Ményanthe trifolié.....	175	Souchet jaunâtre.....	289
Myosotis des marais.....	181	Statotès Faux-Aloès.....	283
Myriophylle en épi.....	104	Tamier commun.....	270
Nénuphar jaune.....	16	Utriculaire vulgaire.....	162
Nymphéa blanc.....	15		

4° Plantes pour rochers, rocailles, ruines, vieux murs, toits de chaume, terrains arides, sablonneux ou rocailleux, etc.

	Pages.		Pages.
Agrostemme Nielle.....	39	Joubarbe des toits.....	108
Anémone Pulsatille.....	2	Onoporde Acanthe.....	130
Asplénium Trichomanès.....	332	Pervenche mineure.....	172
Bruyère à quatre angles.....	159	Polypode vulgaire.....	332
Callune vulgaire.....	158	Potentille printanière.....	80
Campanule à feuilles rondes.....	156	Réséda jaunâtre.....	34
Coronille variée.....	73	Sarothamme à balais.....	61
Giroflée Violier.....	25	Scolopendre officinale.....	331
Gnaphale d'Allemagne.....	146	Sédum âcre.....	107
Gnaphale des champs.....	146	Sédum de Boulogne.....	407
Holostée en ombelle.....	43	Véronique Germandrée.....	208
Hysope officinale.....	217	Vipérine vulgaire.....	180
Iris d'Allemagne.....	273		

5° Plantes grimpantes.

Chèvrefeuille des jardins.....	125	Lierre grimpant.....	122
Clématite Vigne blanche.....	1	Lyciet de Barbarie.....	182
Haricot à bouquets.....	68	Morelle Douce-Amère.....	183
Houblon grimpant.....	244		

6° Plantes pour gazons et pelouses.

Cardamine des prés.....	28	Polygala vulgaire.....	37
Gentiane jaune.....	175	Ray-grass d'Angleterre.....	316
Ivaie vivace.....	316	Sagine noueuse.....	42
Lychnide Fleur-de-Coucou.....	39	Saxifrage granulée.....	109
Orchis à larges feuilles.....	230	Scirpe sétacé.....	291
Pâquerette vivace.....	142		

7° Arbres, arbustes et arbrisseaux d'ornement.

Argousier Faux-Nerprun.....	234	Frêne élevé.....	166
Aubépine épineuse.....	87	Genévrier commun.....	329
Aune glutineux.....	256	Hêtre des bois.....	246
Baguenaudier arborescent.....	68	Houx à aiguillons.....	58
Berberis commun.....	14	Marronnier d'Inde.....	64
Bouleau blanc.....	255	Mélèze d'Europe.....	328
Buis toujours vert.....	239	Noisetier.....	250
Cerisier à grappes.....	79	Orme champêtre.....	240
Charme commun.....	251	Pêcher commun.....	76
Châtaignier vulgaire.....	247	Peuplier noir.....	254
Chêne.....	249	Peuplier Tremble.....	253
Coudrier Aveline.....	250	Pin sylvestre.....	326
Daphné Morillon.....	232	Romarin officinal.....	219
Épicéa élevé.....	327	Rosier des champs.....	84
Épine-Vinette.....	14	Sureau noir.....	124
Érable Platane.....	50	Tilleul.....	47
Figuier commun.....	239	Troëne vulgaire.....	171
Fragon piquant.....	270	Viorne Obier.....	125

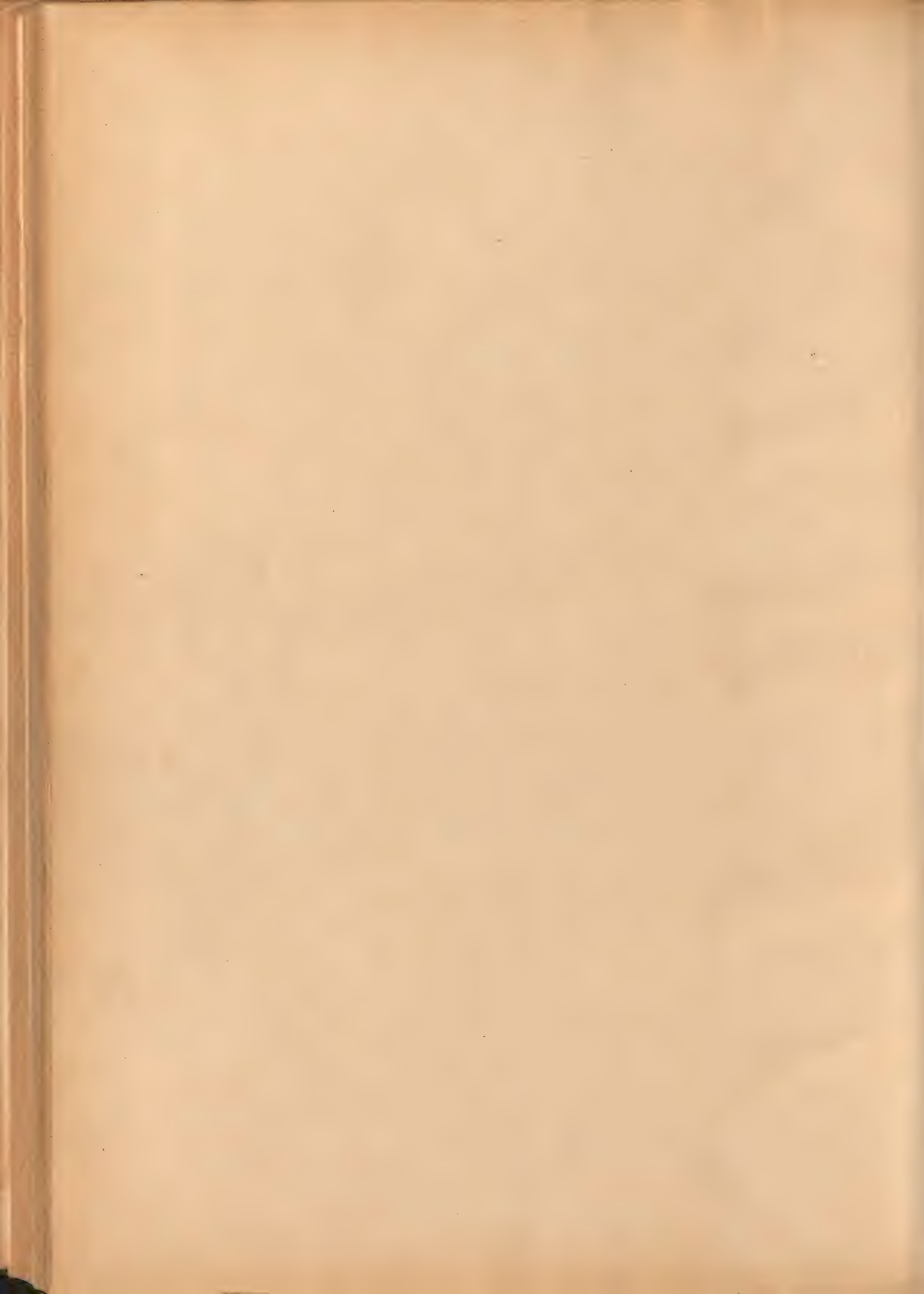
PH. CHABERT
Dessinateur
33, Rue Louis Blanc, 33
LYON

TABLE GÉNÉRALE DES MATIÈRES

AVANT-PROPOS.....	VII
ATLAS DES PLANTES DE FRANCE.....	I
Table alphabétique des Familles.....	335
Table alphabétique des noms français et des noms vulgaires.....	337
Table alphabétique des noms latins botaniques.....	352
Table méthodique des espèces, d'après leurs propriétés et usages.....	358

FIN DE L'OUVRAGE.





K79EJOTUW16X

cc=MudH



